SAMSUNG

삼성 지펠 오븐(스팀)

Steam Oven

사용설명서

DE68-04072D

Planet First 100% Recycled Paper

이 사용설명서는 100% 재생지를 사용하였습니다.

MC366GAAW5A

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

DE68-04072D-(54~).indd 65 2011-10-26 오후 3:05:53

정통 유럽향 오븐

▶ 오븐의 본 고장인 유럽 정통 오븐을 그대로 옮겨왔습니다. 상하그릴을 이용한 오븐의 가열방식과 오븐 내부의 세라믹 재질은 정통오븐이 갖춰야 할 필수 사항입니다.

한국 요리는 기본, 다양한 요리를 손쉽게

▶ 한국요리를 포함해 자주 먹는 다양한 음식들에 대한 자동조리 기능이 제공되므로 원하는 메뉴만 선택하면 요리사가 조리한 것과 같은 맛을 손쉽게 즐길 수 있습니다. 또한, 기름을 걸러내 주어 담백할 뿐 아니라 번거롭게 뒤집지 않고도 양면이 동시에 구워지는 웰빙 다용도팬이 제공되므로 한국인이 자주 먹는 생선구이도 빠르고 맛있게 즐길 수 있습니다.

복합 열원으로 맛있고 빠르게

▶ 오븐, 그릴, 전자레인지, 스팀의 복합 열원으로 일반 오븐보다 3배 빠르면서 전기요금은 절약할 수 있습니다.

스팀을 이용한 웰빙요리

▶ 고온스팀을 이용한 조리로 음식물의 영양소를 잘 보존 하고 음식물의 색상과 맛을 유지시킬 수 있습니다.

컴팩트한 외관, 충분한 조리 용량

▶ 작고 경제적인 오븐의 외관은 전자레인지대를 포함하여 주방 어디에나 두고 손쉽게 자주 사용할 수 있으면서도 조리공간이 36리터이므로 한번에 충분한 양을 조리할 수 있습니다.

깨끗하고 위생적인 스팀청소

▶ 스팀청소 기능을 활용하면 힘들고 어려운 오븐청소를 깨끗하고 위생적으로 관리하실 수 있습니다. 또한, 상단그릴을 회전(듀얼 무빙그릴 채용)시킬 수 있어 상단 그릴 안쪽까지도 손쉽게 청소가 가능하므로 늘 새것같이 사용하실 수 있습니다.

음성가이드로 사용이 쉽게

▶ 자세하게 음성으로 가이드가 제공되어서 사용하기 편리합니다. 오븐 사용 동작 방법, 액세서리 안내 및 음성의 크기 조절도 가능합니다.

준비편

안전을 위한 주의사항 4
설치 관련 4
전원 관련 5
사용 관련 6
청소 관련 12

설치방법 13
일반형 설치하기 13
접지하기 13
물받이의 취급, 설치 및 분해방법 14
급수탱크의 취급과 급수방법 14
급수탱크 설치방법 14

알아두기 15
각 부분의 이름 15
부속품과 사용방법 15
사용가능한 그릇의 종류 17

사용편

버튼과 표시부 18
조작부 18
진행 표시부 20
기능설명 - 수동조리 20
기능설명 - 자동조리 20

처음 사용할 때 21
현재시간 설정 21
소리 꺼짐/켜짐 기능 21
잠금 기능 22
절전 기능 22
자동냉각 기능 23
공회전 기능 23

수동조리 24
오븐 24
그릴 25
레인지 26
수퍼스팀 27
웰빙건조 28
발효 29
스팀+ 30

자동조리 31
스마트요리 31
스마트요리 메뉴 32
해동 54

편리한 기능 55
탈취 55
스팀청소 55
잔여수 제거 56

기타편

청소 및 손질방법 57
스팀청소 58

고장신고 전 확인사항 59
조리 중 이상해요 59
조리 후 이상해요 59
동작이 이상해요 60
자가진단 표시 60

제품규격 61

폐 가전제품 처리안내 62

DE68-04072D-(1~31).indd 3 2011-10-26 오후 5:29:10

중요 안전 설명서

주의 깊게 읽고 향후를 대비해서 잘 보관하세요.

경고 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

주의 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.

행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.

감전예방을 위한 접지 표시입니다.

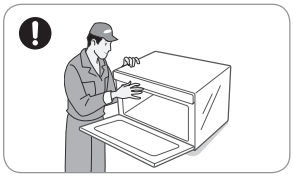
전원을 차단하라는 표시입니다.

분해금지 표시입니다.

안전을 위한 주의사항

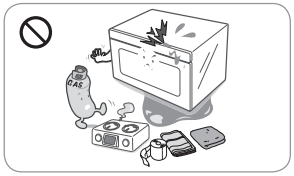
[설치 관련]

설치는 전문기사에게 의뢰하세요.



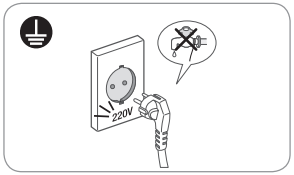
▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.

열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물 (빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.



▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

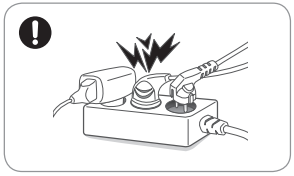
안전을 위해서 반드시 접지하세요. 단, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.



▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.

▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

전원은 교류 220V/60Hz/정격 15A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.



▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우 감전, 화재의 원인이 됩니다.

▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

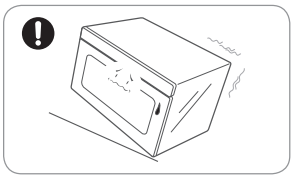
DE68-04072D-(1~31).indd 4 2011-10-26 오후 5:29:10

안전을 위한 주의사항

[설치 관련]

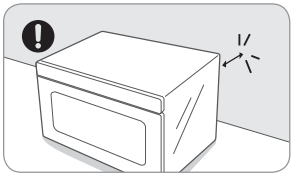
⚠ 바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.

▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.



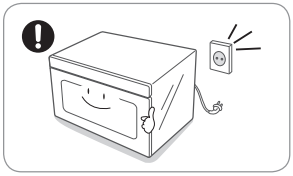
⚠ 벽과의 간격을 두고 설치하세요.

▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.

▶ 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

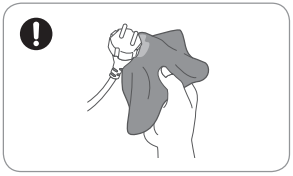


[전원 관련]

⚠ 정기적으로 전원 플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.

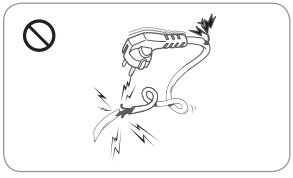
▶ 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



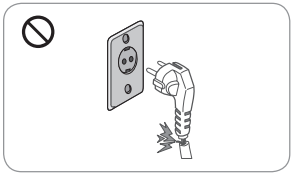
⚠ 전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원 플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



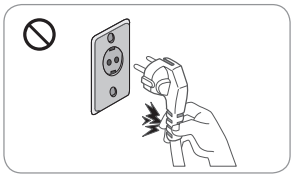
DE68-04072D-(1~31).indd 5 2011-10-26 오후 5:29:10

안전을 위한 주의사항

[전원 관련]

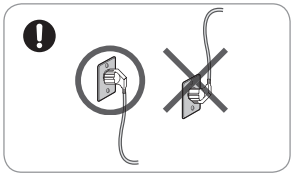
⚠ 전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.

- ▶ 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 전원 플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.

- ▶ 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



⚠ 전원 플러그나 전원코드가 파손되었을 때는 위험이 생기지 않도록 서비스센터에 연락하여 교환 받으세요.

⚠ 장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

[사용 관련]

⚠ 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

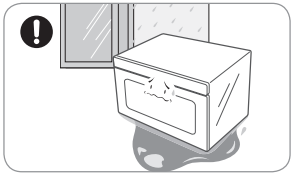
- ▶ 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.

- ▶ 감전의 원인이 됩니다.

⚠ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.

- ▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.



DE68-04072D-(1~31).indd 6 2011-10-26 5:29:10

안전을 위한 주의사항

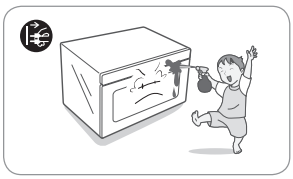
[사용 관련]

⚠ 제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

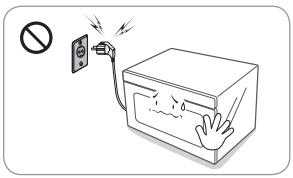
⚠ 제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



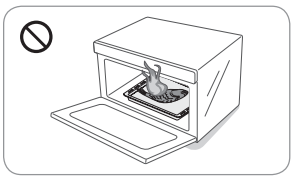
⚠ 동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.

▶ 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.



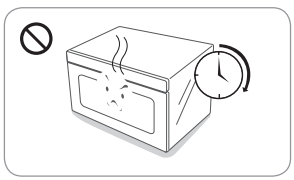
⚠ 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



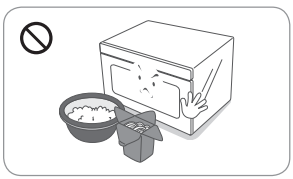
⚠ 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



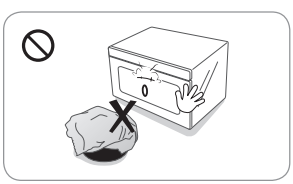
⚠ 절대 플라스틱 또는 종이 용기를 가열하는 용도로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



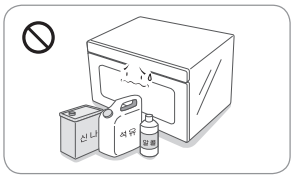
DE68-04072D-(1~31).indd 7 2011-10-26 오후 5:29:10

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

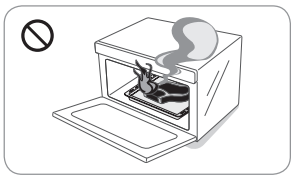
⚠ 가열성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.



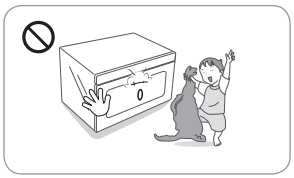
⚠ 조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 말고 스위치를 끄거나 플러그를 뽑으세요.

▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.



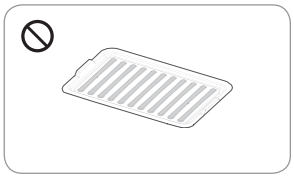
⚠ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.

▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.



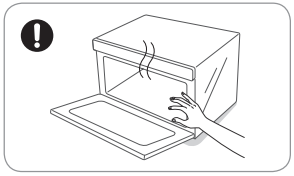
⚠ 웰빙다용도팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대로 사용하지 마세요.

▶ 불꽃 발생의 원인이 됩니다.



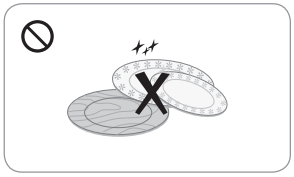
⚠ 조리 중이나 종료 직후 문, 오븐 내부의 히터, 부속품 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.



⚠ 알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.



⚠ 밀봉성이 높은 용기(쌍화탕, 젖병, 우유 등)의 뚜껑이나 마개는 개봉하고, 껍질이나 껍데기가 있는 식품(달걀, 밤 등)은 칼집을 넣으세요.

▶ 파열로 인한 화상, 상해의 원인이 됩니다.

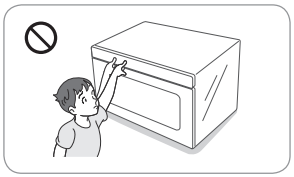
DE68-04072D-(1~31).indd 8 2011-10-26 오후 5:29:11

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 접근 가능한 부분이 사용중에 뜨거워질 수 있으니 안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.

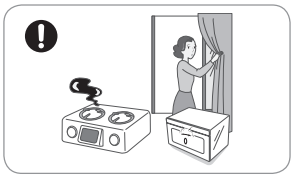
▶ 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.

▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

⚠ 가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

▶ 이때, 환기 팬을 사용하지 마세요.

▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

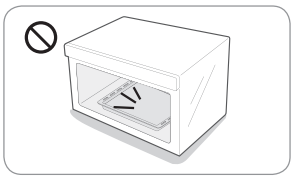


⚠ 조리실이 비어 있는 상태에서 작동하지 마세요.

▶ 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.

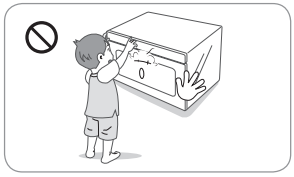
▶ 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주세요.

▶ 단, 오븐기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



⚠ 흡기구, 배기구, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요. 또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.

▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 제품 위에 올라가거나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.

▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

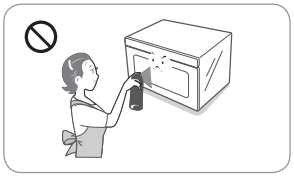
DE68-04072D-(1~31).indd 9 2011-10-26 오후 5:29:11

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

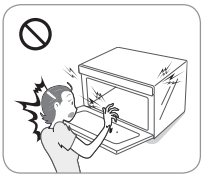
⚠ 제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.



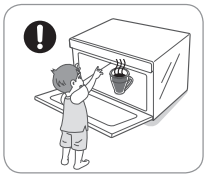
⚠ 젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.

▶ 감전의 원인이 됩니다.



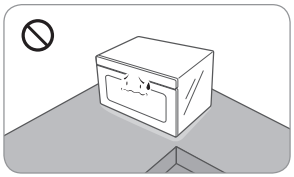
⚠ 데우기 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

▶ 특히, 어린이에게 줄 때는 잘 저어 충분히 식힌 후 주세요.



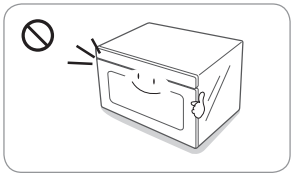
⚠ 열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.

▶ 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.



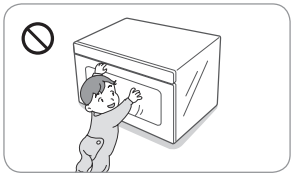
⚠ 문을 꼭 닫고 사용하세요.

▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.



⚠ 문 또는 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.

▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.



⚠ 물과 같은 음료(커피, 차, 술, 물 등)나 액체를 데울시에는 주의하세요.

▶ 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요.
▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
▶ 숟가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
▶ 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 스프, 스튜)을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.

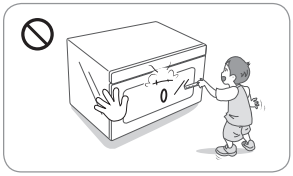
DE68-04072D-(1~31).indd 10 2011-10-26 오후 5:29:11

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 오븐 문 유리를 거친 연마용의 청소도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.

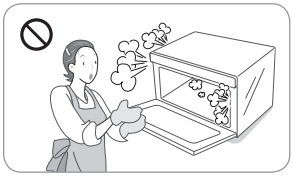
▶ 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.



⚠ 조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.

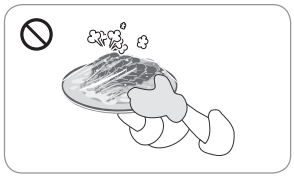
▶ 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.

▶ 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.



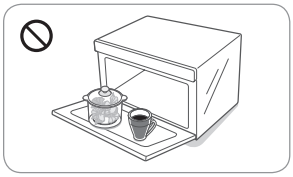
⚠ 식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.

▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.



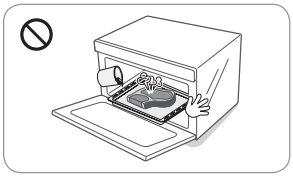
⚠ 조리 후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.

▶ 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 조리 중이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓는 등의 행동으로 급하게 냉각시키지 마세요.

▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.



⚠ 조리 중이거나 조리가 끝나자 마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

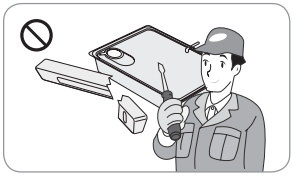
▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요.

▶ 석쇠나 접시 등 을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 급수 카트리지가 파손된 경우에는 사용하지 마세요.

▶ 금이 가거나 조각이 난 경우에는 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

▶ 상해의 원인이 됩니다.

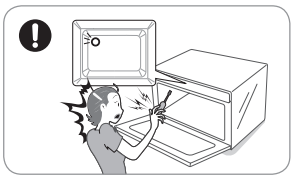


DE68-04072D-(1~31).indd 11 2011-10-26 오후 5:29:11

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 오븐 조명용 램프교체 필요시 서비스 센터에 연락하세요.
경고 : 감전의 위험이 있으므로 램프를 교환하기 전에 전원을 확실하게 차단하세요.



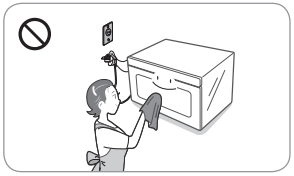
[청소 관련]

⚠ 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

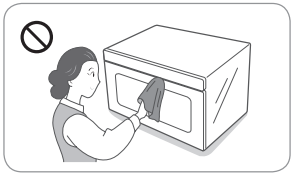
⚠ 제품을 주기적으로 청소하고, 청소시 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 청소 시에는 전원 플러그를 빼주세요.
▶ 주기적으로 청소를 하지 않으면 기기의 내구성에 영향을 줄 수 있으며 또한, 위험한 상황이 발생할 수 있습니다.



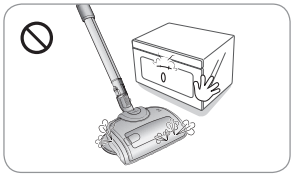
⚠ 오븐 청소(외부/내부)시 다치지 않도록 주의하세요.

▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 스팀 청소기로 청소하지 마세요.

▶ 부식의 원인이 됩니다.



안전점검

오래 사용한 전자레인지의 소비자 안전점검을!

이러한 증상이 있습니까?

- 전원코드나 전원 플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리 중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용 중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

이럴 땐 사용 금지

- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자 임의로 수리하지 마시기 바랍니다.

DE68-04072D-(1~31).indd 12 2011-10-26 오후 5:29:11

설치방법

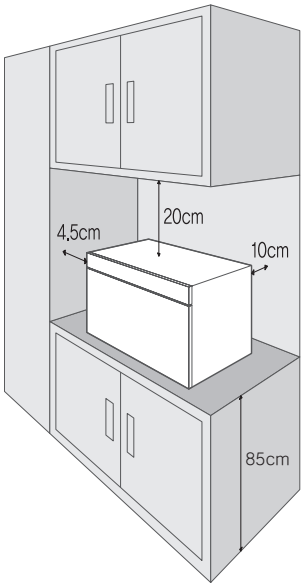
[일반형 설치하기]

설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의내용을 함께 읽어 주세요.

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10cm, 윗면과 약 20cm, 좌우 약 4.5cm 이상 간격을 두고 설치하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.



통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

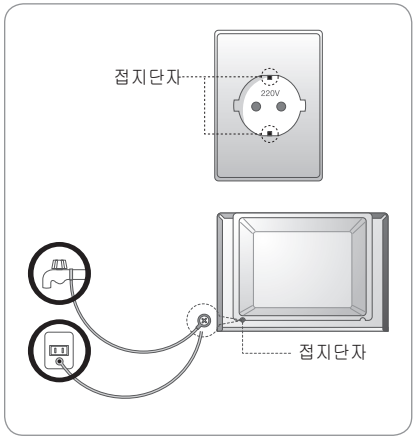
▶ 바닥과 85cm 이상 간격을 두고 설치하세요.

[접지하기]

⏚안전을 위해 접지해 주세요.

접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

일반형과 빌트인형의 접지방법은 모두 같습니다.



콘센트에 접지단자가 있는 경우

▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.

콘센트에 접지단자가 없는 경우

▶ 접지단자가 있는 전원 플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)

▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.

이런 곳에는 절대 접지하지 마세요.

▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등

참고

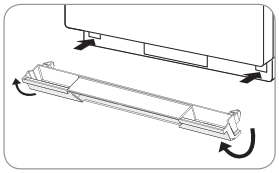
▶ 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.

▶ 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

DE68-04072D-(1~31).indd 13 2011-10-26 오후 5:29:11

설치방법

[물받이의 취급, 설치 및 분해방법]



▶ 물받이의 설치 및 분해는 제품 본체에서 급수 탱크를 빼 낸 상태에서 해주세요.

▶ 음식 찌꺼기나 문에 맺힌 수증기 등을 받는 그릇입니다. 본체 정면에 맞추어 화살표 방향으로 닫아 주세요.

▶ 물받이를 분해하는 경우에는 위로 들어 올려 앞으로 당겨주세요.

▶ 물이 고여 있을 수 있으므로 주의해 주세요.

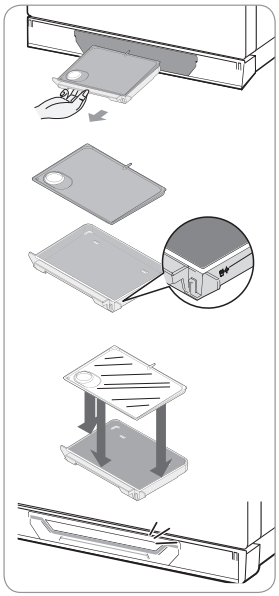
[급수탱크의 취급과 급수방법]

급수탱크를 본체에서 분리합니다.

▶ 급수탱크의 손잡이에 손을 넣어 화살표 방향으로 당겨 꺼내 주세요.

급수탱크의 뚜껑을 열고 물로 깨끗이 씻어 주세요.
급수탱크에 물을 넣습니다.

▶ 급수탱크의 MAX(만수)선이 잠길 때까지 물을 넣습니다.



[급수탱크 설치방법]

급수탱크의 뚜껑을 닫아 주세요.

▶ 뚜껑의 주위 전체를 눌러 확실히 닫아 주세요.

급수탱크를 본체에 설치합니다.

▶ 더 이상 들어가지 않을 때까지 확실히 삽입해 주세요. 잘못 설치될 경우 누수나 스팀 부족의 원인이 됩니다.

참고

▶ 급수탱크는 언제나 청결하게 관리해 주세요.

▶ 사용하는 물은 정수기 물이나 수돗물을 사용해 주세요. 미네랄 워터, 알칼리 이온수, 우물물 등은 사용하지 말아 주세요. 스팀 분출구 등이 막힐 수 있습니다.

▶ 급수탱크에는 물 이외는 넣지 말아 주세요. 고장의 원인이 됩니다.

▶ 스팀 조리시에는 반드시 급수탱크에 적당량의 물을 넣고 정확히 본체에 설치해 주세요. 물이 적거나 잘못 설치될 경우 스팀 조리를 하면 에러표시인 「물보충」 표시가 나오고 조리가 원활히 진행되지 않을 수 있습니다.

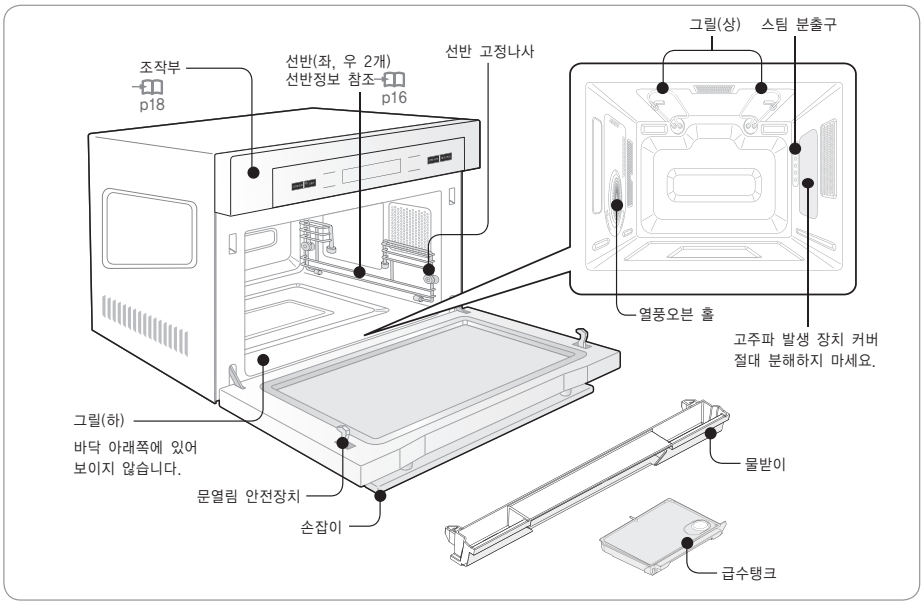
▶ 스팀 조리 종료 후에는 반드시 남은 물을 제거해 주세요.

▶ 5℃ 이하의 환경에서는 사용하지 말아 주세요. 물이 얼어 스팀이 나오지 않게 됩니다.

DE68-04072D-(1~31).indd 14 2011-10-26 오후 5:29:11

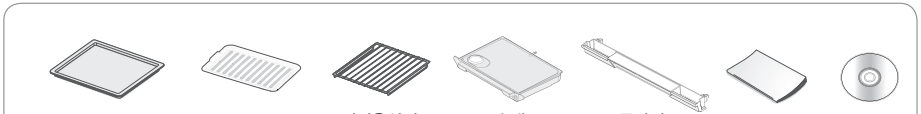
알아두기

[각 부분의 이름]



[부속품과 사용방법]

[부속품 구성]



주의

- ▶ 부속품은 반드시 선반에 끼워 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. (불꽃이 발생할 수 있습니다.)
- ▶ 세라믹접시는 깨질 위험이 있으니 사용할 때 주의하세요.
- ▶ 웰빙다용도팬은 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.

DE68-04072D-(1~31).indd 15 2011-10-26 오후 5:29:12

알아두기

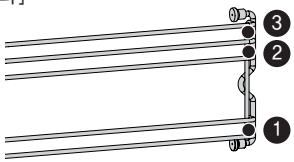
[부속품과 사용방법]

부속품	오븐,그릴	레인지	스팀	사용방법
세라믹접시	○	○	○	· 주로 레인지·해동·스팀 기능에서 사용합니다. · 유리용기, 내열접시 및 접시용석쇠 등의 받침 용도로 사용합니다.
웰빙 다용도팬	○	×	○	· 오븐 기능에서 제과·제빵(파이, 쿠키 등)시 주로 사용합니다. · 주로 그릴 기능에서 생선구이 , 스테이크 등 두께가 얇은 음식물의 조리시 사용합니다 . · 레인지와 스팀+ 기능에서는 사용하지 마세요. · 웰빙다용도팬은 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.
접시용석쇠	○	○	○	· 통닭, 통삼겹살 등의 조리시 기름기를 빼주는 용도로 사용됩니다. · 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.
급수 탱크	○	○	○	· 스팀 발생 장치에 물을 공급하기 위한 용기입니다. · 사용하지 않을 때에도 본체에 장착해 주세요. · 기울이면 물이 넘칠 수 있기 때문에 항상 수평상태로 다루어 주세요. · 스팀 사용 후에는 반드시 물을 버리고 깨끗이 씻어 주세요.
물받이	○	○	○	· 문 등에 맺힌 수증기를 받는 그릇입니다. · 조리 전에 정확히 삽입되어 있는지 확인해 주세요. · 스팀 사용후에는 반드시 물을 버려 주세요. · 스팀을 사용하지 않을 때에도 본체에 장착해 주세요.

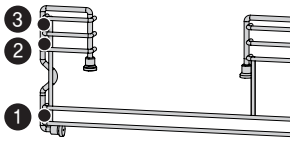
⚠ 주의

- ▶ 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 웰빙다용도팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 세라믹접시는 충격시 파손될 수 있습니다.
- ▶ 부속품들은 가스레인지, 전기레인지 등의 직화열에서 절대로 사용하지 마세요. 본 제품 전용 부속품이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- ▶ 음식물을 넣지 않은 채로 부속품을 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.
- ▶ 조리 중이나 조리완료 후 부속품을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 착용하세요. 부속품이 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 부속품은 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.
- ▶ 웰빙다용도팬은 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.

[좌]



[우]



DE68-04072D-(1~31).indd 16 2011-10-26 5:29:12

알아두기

[사용가능한 그릇의 종류]

그릇의 종류	오븐,그릴	레인지	그릇의 종류	오븐, 그릴	레인지
도자기류	○	○	나무, 종이 그릇	✕	△
내열유리 그릇	○	○	금선/은선 무늬 그릇	✕	✕
내열 플라스틱 그릇	✕	○	비닐봉지	✕	○
일반 플라스틱 그릇	✕	△	랩	✕	○
일반 유리 그릇	✕	△	호일	○	✕

○ 사용할 수 있습니다.

✕ 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)

△ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리 시에는 사용하지 마시고 사용 중 자주 확인하세요.)

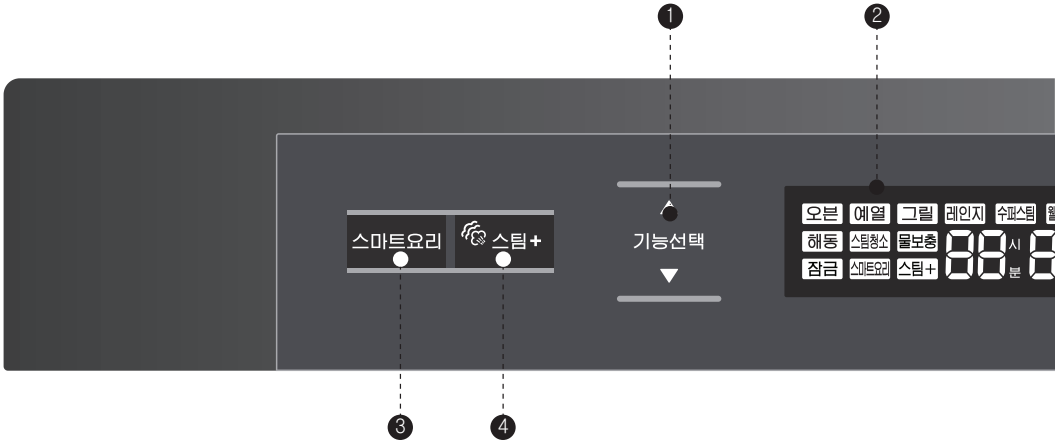
주의

- ▶ 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- ▶ 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 비닐봉지나 랩은 사용하지 마세요.
- ▶ 기름기가 많은 음식을 조리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- ▶ 스팀+ 기능에서는 오븐/그릴/레인지에 해당하는 각 기능별 그릇을 사용하세요.

DE68-04072D-(1~31).indd 17 2011-10-26 오후 5:29:12

버튼과 표시부

[조작부]



1 기능선택 버튼

오븐, 그릴, 레인지, 수퍼스팀, 웰빙건조, 발효, 탈취, 해동, 스팀청소 기능을 선택할 때 사용합니다.

2 진행 표시부 p20

현재시간, 조리모드 및 조리의 진행상태, 조리시간, 온도, 자동조리의 메뉴 및 분량과 칼로리 등을 표시합니다.

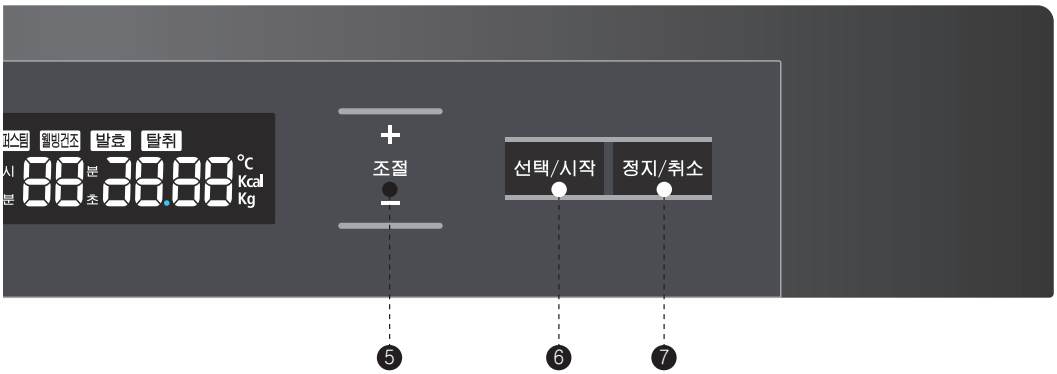
3 스마트요리 버튼부

스마트요리를 선택할 때 사용합니다.

4 스팀+ 버튼부

오븐, 그릴, 레인지 기능 사용시 스팀기능을 추가하고 싶을 때 사용합니다.

DE68-04072D-(1~31).indd 18 2011-10-26 5:29:12



❺ 조절 버튼

조리시간, 조리온도, 메뉴 종류, 분량/무게 등을 조절할 때 사용합니다.

❻ 선택/시작 버튼

기능을 선택 및 시작할 때 사용합니다. 그릴, 레인지, 스팀 기능에서 누를 때마다 조리시간을 30초씩 증가시킬 수 있습니다.

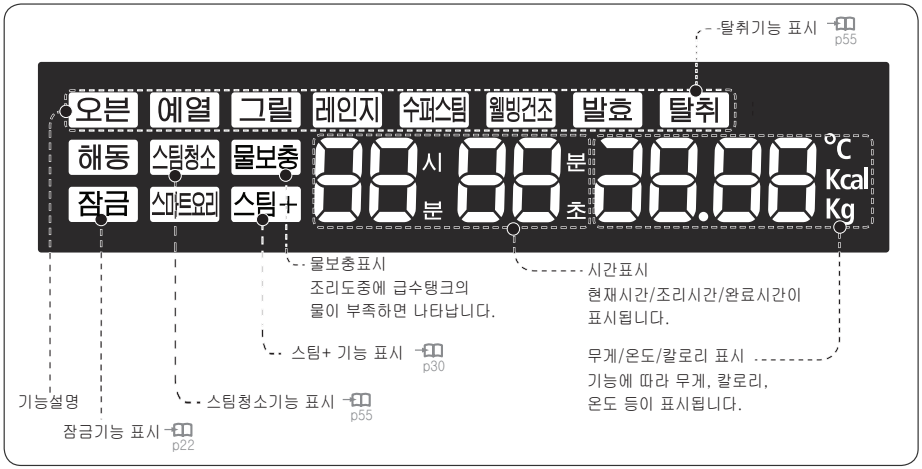
❼ 정지/취소 버튼

- ▶ 작동 중 정지/취소/절전 기능에 사용합니다.
- ▶ 조리 중에 한 번 누르면 일시정지, 두 번 누르면 취소됩니다.
- ▶ 절전 기능은 진행 표시부의 표시가 모두 사라집니다.

DE68-04072D-(1~31).indd 19 2011-10-26 오후 5:29:12

버튼과 표시부

[진행 표시부]



[기능설명 - 수동조리]

오븐 p24

상, 하 그릴과 함께 오븐 팬을 이용함으로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다. 제과·제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.

예열 p24

오븐 조리시 온도설정 후 시작 버튼을 누르면 표시부에 문구가 나타나며 예열이 완료되면 문구는 사라집니다.

그릴 p25

상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 줌으로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

레인지 p26

음식물을 데우거나 데치기, 냉동식품 조리 등에 주로 사용합니다.

수퍼스팀 p27

조리실 내부의 스팀 분출구에서 스팀이 발생해 식품을 촉촉하게 가열하거나 찜 조리를 할 수 있습니다.

웰빙건조 p28

고추, 무, 버섯, 과일, 해산물 등을 건조할 때 사용합니다.

발효 p29

요구르트 제조 및 빵 반죽(식빵, 크로와상 등)의 발효 기능에 사용합니다.

[기능설명 - 자동조리]

스마트요리 p31

스마트요리 105가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

해동 p54

해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.

DE68-04072D-(1~31).indd 20 2011-10-26 오후 5:29:12

처음 사용할 때

[현재시간 설정]

처음 전원 플러그를 꽂으면 현재시간을 설정할 수 있습니다.
표시부가 모두 켜졌다가 꺼지고, 표시부에 (12:00)이 깜박일 때 현재시간을 설정하세요.

❶ ❷ 조절 선택/시작

[조절] 버튼을 눌러 현재 (시)를 설정하고 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 분을 표시하는 부분이 깜빡입니다.

❸ ❹ 조절 선택/시작

[조절] 버튼을 눌러 현재 (분)을 설정하고 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 시간 입력이 완료됩니다.

참고

▶ 현재시간을 변경하고자 할 때는 현재시간이 표시되는 상태에서 [선택/시작] 버튼을 누른 후 위의 1~4 단계로 설정하세요.
▶ [선택/시작] 버튼을 누른 후 5초 이내에 시간을 설정하지 않으면 설정 전 상태로 돌아갑니다.
▶ 처음 전원 플러그를 꽂고 나서 10초간 시간을 설정하지 않으면 자동으로 12:00로 설정됩니다.

[소리 꺼짐/켜짐 기능]

▶ 버튼 조작음, 부저음, 에러음, 안내음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.
▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 사용하세요. 절전 상태에서도 가능합니다.

❶ 선택/시작 + 정지/취소

[선택/시작] 버튼과 [정지/취소] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.

❷ 조절

[조절] 버튼을 눌러 소리 크기를 조절하세요.

OFF	음소거 (버튼 조작음, 안내음, 부저음 등 아무 소리도 나지 않습니다.)
bE EP	안내 음성만 사라지고, 버튼 조작음과 부저음 등은 울립니다.

L1	소리크기 Level 1 (최소)
L2	소리크기 Level 2
L3	소리크기 Level 3
L4	소리크기 Level 4 (최대)

▶ 4로 갈수록 소리는 점점 커집니다.

❸ 선택/시작

소리 크기를 선택한 후 [선택/시작] 버튼을 눌러 선택을 완료하세요.

DE68-04072D-(1~31).indd 21 2011-10-26 오후 5:29:13

처음 사용할 때

[잠금 기능]

- ▶ 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는 것을 방지하기 위한 기능입니다.
- ▶ 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을 때는 잠금 기능을 설정해 두는 것이 좋습니다.
- ▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.

❶ 정지/취소

잠금을 설정하려면 [정지/취소] 버튼을 3초간 누르세요.

- ▶ 잠금 기능이 설정되었습니다. 하는 안내음과 함께 진행 표시부에 (잠금)이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

잠금을 해제하려면 [정지/취소] 버튼을 3초간 누르세요.

- ▶ 잠금 기능이 해제되었습니다. 하는 안내음과 함께 진행 표시부에 (잠금) 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

참고
- ▶ 1초간만 짧게 누르면 절전 기능이므로 디스플레이가 꺼지더라도 3초간 길게 누르면 잠금이 설정됩니다.

[절전 기능]

전기를 절약하는 절전 기능입니다.

- ▶ 현재 시간이 표시되는 상태에서 [정지/취소] 버튼을 누르면 진행표시부에 표시가 사라집니다.

❶ 정지/취소 **[정지/취소] 버튼을 누르세요.**

참고
- ▶ 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분 후에 자동으로 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
- ▶ 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.

DE68-04072D-(1~31).indd 22 2011-10-26 오후 5:29:13

처음 사용할 때

[자동냉각 기능]

조리실 내부를 식혀주는 냉각기능입니다.

- ▶ 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 3분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- ▶ 연속으로 조리할 경우 오븐 내부 온도가 높아져 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는 게 좋습니다.
- ▶ 자동냉각 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다.

[공회전 기능]

- ▶ 구입 후 최초 사용시 또는 조리실에 냄새가 심할 때 실시합니다. (최초 사용시에는 연기가 나오거나 냄새가 날 수 있으나 고장이 아닙니다.)
- ▶ 냄새에 민감한 애완동물 등을 다른 방으로 옮기고 환기를 위해 창을 열어 주세요.

❶ **조리실에는 아무것도 넣지 않고 문을 닫습니다.**

❷ ▲ 기능선택 ▼ **[기능선택] 버튼을 눌러 오븐을 선택하세요.**

❸ 선택/시작 **180℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [선택/시작] 버튼을 눌러주세요.**

❹ + 조절 − **[조절] 버튼을 눌러 조리시간을 10분에 맞추세요.**

❺ 선택/시작 **[선택/시작] 버튼을 누르세요.**

▶ 공회전이 시작됩니다.

주의 ▶ 조리가 끝난 후에는 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.

참고 ▶ 조리실 내의 냄새가 심할 경우 음식찌꺼기를 닦아내고 공회전을 시켜 주세요.

DE68-04072D-(1~31).indd 23 2011-10-26 오후 5:29:13

수동조리

[오븐]

▶ 오븐은 제과·제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.

❶ ▲ 기능선택 ▼

[기능선택] 버튼을 눌러 오븐을 선택하세요.

❷ ❸ + 조절 − 선택/시작

180℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [조절] 버튼을 눌러 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택/시작] 버튼을 눌러주세요. (설정가능한 온도 범위 40~230℃)

❹ + 조절 −

[조절] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 선택하세요.

▶ 조리 중 언제라도 [조절] 버튼을 눌러서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다. (최대 10시간 설정 가능)

▶ [조절] 버튼을 한번 누르면 1분씩 증가/감소되고 [조절] 버튼을 길게 누르면 1시간까지는 1분씩, 1시간부터 2시간까지는 5분씩, 2시간 이후부터는 빠르게 10분씩 증가/감소합니다.

※ 선택/시작

예열이 필요할 경우 온도 설정 후 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 예열이 끝나면 예열문구가 사라집니다.

▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

▶ 예열 중에는 조리시간 조절이 불가능합니다. 예열이 끝난 후 조절해 주세요.

※

조리할 음식물에 따른 부속품과 선반의 위치를 확인해 주세요.

▶ 제과제빵류 : 세라믹접시 + 웰빙다용도팬 / 선반 ❶ 또는 ❷

▶ 얇은 육류 : 세라믹접시 + 웰빙다용도팬 / 선반 ❷

▶ 두꺼운 육류 : 세라믹접시 + 접시용석쇠 / 선반 ❶

❺ 선택/시작

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 조리가 시작됩니다.

⚠ **주의**

▶ 조리시작 전 상부그릴의 수평을 맞춰 주세요. (수평 확인)

▶ 상부그릴의 위치에 따라 조리결과에 영향을 줄 수 있습니다.

DE68-04072D-(1~31).indd 24 2011-10-26 오후 5:29:14

수동조리

[그릴]

▶ 상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

❶ ▲ 기능선택 ▼

[기능선택] 버튼을 눌러 그릴 모드를 선택하세요.

❷ + 조절 −

그릴 조리를 할 경우 온도설정 없이 [조절] 버튼을 눌러 원하는 시간을 선택하세요. (최대 90분 설정 가능)

▶ [조절] 버튼을 누르면 초기에서 5분까지는 10초씩, 5분에서 10분까지는 30초씩, 10분에서 30분까지는 1분씩, 30분에서 60분까지는 2분씩, 60분에서 90분까지는 5분씩 증가/감소합니다.

조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품(세라믹접시 + 웰빙다용도팬) 위에 놓고 선반 ❷ 또는 ❸에 끼우세요.

❸ 선택/시작

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 조리가 시작됩니다.

▶ 조리 중 [조절] 버튼을 누르면 조리시간이 변경됩니다. (10초 단위로 증가/감소)

주의

▶ 조리시작 전 상부그릴의 수평을 맞춰 주세요. (수평 확인)

▶ 상부그릴의 위치에 따라 조리결과에 영향을 줄 수 있습니다.

참고

▶ 생선구이 등의 경우 레몬 1~2 조각을 함께 넣고 조리하면 생선 비린내를 줄일 수 있습니다.

▶ [선택/시작] 버튼을 누를 때마다 30초씩 조리시간이 증가합니다.

DE68-04072D-(1~31).indd 25 2011-10-26 오후 5:29:14

수동조리

[레인지]

▶ 음식의 데치기, 찌기, 데우기 기능을 수동으로 조절해 사용할 수 있습니다.

❶ ▲ 기능선택 ▼

[기능선택] 버튼을 눌러 레인지에 맞추세요.

세라믹접시에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶ 에 끼우세요.

▶ 레인지 기능은 선반 ❶ 에서 사용하는 것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 조리 됩니다.

❷ + 조절 −

[조절] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 선택하세요. (최대 90분 설정 가능)

▶ [조절] 버튼을 누르면 초기에서 5분까지는 10초씩, 5분에서 10분까지는 30초씩, 10분에서 30분까지는 1분씩, 30분에서 60분까지는 2분씩, 60분에서 90분까지는 5분씩 증가/감소합니다.

❸ 선택/시작

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 레인지 조리가 시작됩니다.

▶ 조리 중 [조절] 버튼을 누르면 조리시간이 변경됩니다. (10초 단위로 증가/감소)

주의

▶ 레인지 기능을 사용할 때 웰빙다용도팬이나 알루미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.

▶ 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀, 밤 등)은 조리 중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다. 반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요.

▶ 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다. 조리 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 꺼내어 주세요.

참고

▶ [기능선택] 버튼이 레인지를 선택한 경우에는 취소상태에서도 [선택/시작] 버튼을 누르면 30초간 조리할 수 있으므로 간단 데우기를 할 경우 편리하게 사용하세요.

▶ [선택/시작] 버튼을 누를 때마다 30초씩 조리시간이 증가합니다.

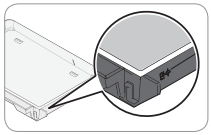
DE68-04072D-(1~31).indd 26 2011-10-26 오후 5:29:14

수동조리

[수퍼스팀]

▶ 삶기, 데치기, 찜 기능을 수동으로 사용할 수 있습니다.

급수탱크에 물을 MAX(만수)선까지 채운 다음 물통을 본체에 설치하고 음식물을 조리실에 넣습니다.



❶ ▲ 기능선택 ▼

[기능선택] 버튼을 눌러 수퍼스팀에 맞추세요.

세라믹접시 혹은 세라믹접시 + 접시용석쇠에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶ 또는 ❷ 에 끼우세요.

▶ 육류의 경우 세라믹접시 위에 접시용석쇠를 함께 사용하면 기름기를 뺄 수 있습니다.

❷ + 조절 −

[조절] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 선택하세요.

▶ 기본 조리 시간이 15분으로 자동설정 되어 있습니다. (최대 35분 설정 가능)

▶ [조절] 버튼을 누르면 초기에서 5분까지는 10초씩, 5분에서 10분까지는 30초씩, 10분에서 30분까지는 1분씩, 30분에서 35분까지는 2분씩 증가/감소합니다.

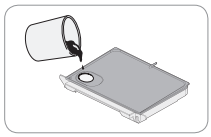
❸ 선택/시작

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 스팀 조리가 시작됩니다.

▶ 조리 중 [조절] 버튼을 누르면 조리시간이 변경됩니다. (10초 단위로 증가/감소)

조리 도중에 급수탱크의 물이 부족하면 물 보충 후 급수탱크를 본체에 장착하고 [선택/시작] 버튼을 눌러 스팀조리를 계속하세요.



▶ 부저음과 함께 표시부에 [물보충] 표시가 나타납니다. (조리 도중에도 급수탱크에 물을 추가할 수 있습니다.)

주의

▶ 용기가 뜨거우므로 꺼낼 때 주의해 주세요. 또한, 스팀 분출구에 주의해 주세요.

참고

▶ 조리 종료 후 급수탱크, 물받이의 물은 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주세요.

▶ 조리실에 남은 수분은 마른행주로 닦아 주세요.

▶ 수퍼스팀, 스팀+ 조리 후에는 항상 3분간 냉각팬이 자동으로 회전 합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

DE68-04072D-(1~31).indd 27 2011-10-26 오후 5:29:14

수동조리

[웰빙건조]

▶ 식품 자체의 수분을 제거하여 식품 고유의 맛을 방부제 없이도 오랜 기간 보관할 수 있습니다.

❶ ▲ 기능선택 ▼

[기능선택] 버튼을 눌러 웰빙건조에 맞추세요.

❷ ❸ + 조절 − 선택/시작

70℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [조절] 버튼을 눌러 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택/시작] 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도범위 40℃~100℃)

❹ + 조절 −

[조절] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 선택하세요.

▶ 기본 조리 시간이 2시간으로 자동 설정되어 있습니다.
▶ [조절] 버튼을 한번 누르면 1분 단위로 증가/감소하고, 길게 누르면 10분 단위로 증가/감소합니다.
▶ 조리시간은 조리 중에도 [조절] 버튼을 눌러서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다. (1분 단위로 증가/감소)

건조할 식품을 세라믹접시+웰빙다용도팬 위에 올리고 선반 ❶ 또는 ❷ 에 끼우세요.

❺ 선택/시작

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 건조가 시작됩니다.

참고

웰빙건조 방법

▶ 건조할 재료는 0.2 ~ 0.5cm 두께로 자른 후 세라믹접시 + 웰빙다용도팬에 올려서 건조합니다. (감자/고구마 : 2~3시간, 버섯류 : 3~4시간, 나물류 : 2~3시간, 과일류 : 4~6시간)

DE68-04072D-(1~31).indd 28 2011-10-26 오후 5:29:14

수동조리

[발효]

▶ 식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.
▶ 삼성 지펠 오븐의 발효 기능을 사용하면 조리실 내부온도를 약 40℃ 정도로 유지해 이스트균의 발효에 최적의 상태를 만들어 줍니다.

❶ ▲ 기능선택 ▼

[기능선택] 버튼을 눌러 발효에 맞추세요.

❷ + 조절 −

[조절] 버튼을 눌러 원하는 발효시간을 선택하세요.

▶ 기본 조리 시간이 1시간으로 자동 설정되어 있습니다.
▶ [조절] 버튼을 한번 누르면 1분 단위로 증가/감소하고, 길게 누르면 10분 단위로 증가/감소합니다.
▶ 조리시간은 조리 중에도 [조절] 버튼을 눌러서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다. (1분 단위로 증가/감소)

발효시킬 반죽을 세라믹접시 위에 올리고 선반 ❷에 끼우세요.

▶ 발효기능은 선반 ❷에서 사용하는 것이 가장 좋습니다.

❸ 선택/시작

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 발효가 시작됩니다.
▶ 발효 중에는 실내등과 조리시간만 동작하는데, 이는 정상이므로 끝날 때까지 문을 열지 말고 기다리시기 바랍니다.

참고

요구르트 만드는 법

▶ 우유 500ml 를 내열용기에 담아 1분간 조리하세요.
▶ 시판용 떠먹는 요구르트 1개(100g)를 넣고 잘 저어준 후 발효 기능으로 2~3시간 조리하세요.
▶ 발효가 완료되면 랩 또는 뚜껑을 덮어 냉장고에서 숙성 시키세요.

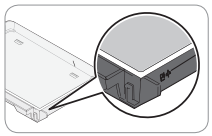
DE68-04072D-(1~31).indd 29 2011-10-26 오후 5:29:15

수동조리

[스팀+]

▶ 오븐, 그릴, 레인지와 같이 사용하여 조리물을 촉촉하게 할 수 있습니다.

급수탱크에 물을 MAX(만수) 선까지 채운 다음 물통을 본체에 설치하고 음식물을 조리실에 넣습니다.



❶ ▲ 기능선택 ▼

[기능선택] 버튼을 눌러 오븐, 그릴, 레인지 중 원하는 조리종류를 선택하세요.

❷ 스팀+

[스팀+] 버튼을 누르세요.
조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품 위에 놓고 적정선반에 끼우세요.

▶'스팀+'+ 오븐기능 : 세라믹접시+웰빙다용도팬 혹은 세라믹접시+접시용석쇠
▶'스팀+'+ 그릴기능 : 세라믹접시+웰빙다용도팬 혹은 세라믹접시+접시용석쇠
▶'스팀+'+ 레인지기능 : 세라믹접시

❸ + 조절 −

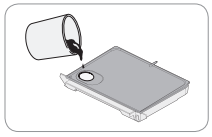
[조절] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 선택하세요,

▶ 오븐동작에서 스팀+ 기능을 사용시, 먼저 180℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [조절] 버튼을 눌러 원하는 조리온도를 선택하세요.
(설정가능한 온도 범위 40 ~ 230℃)

❹ 선택/시작

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

조리 도중에 급수탱크의 물이 부족하면 물 보충 후 급수탱크를 본체에 장착하고 [선택/시작] 버튼을 눌러 스팀+ 조리를 계속하세요.



▶ 부저음과 함께 표시부에 [물보충] 표시가 나타납니다.
(조리 도중에도 급수탱크에 물을 추가할 수 있습니다.)

주의 ▶ 용기가 뜨거우므로 꺼낼 때 주의하여 주세요. 또한, 스팀 분출구에 주의해 주세요.

참고
▶ 조리 종료 후 급수탱크, 물받이의 물은 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주세요.
▶ 조리실에 남은 수분은 마른행주로 닦아주세요.

DE68-04072D-(1~31).indd 30 2011-10-26 오후 5:29:15

자동조리

[스마트요리]

삼성 스마트 오븐의 자동조리 기능들을 사용하면 직접 조리시간과 온도(출력) 등을 입력하지 않아도 알아서 척척 요리해 드립니다.

▶ 음식물에 따라 시간, 온도, 조리 세기를 설정하지 않아도 스마트요리 105가지 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.

❶ 스마트요리 **[스마트요리] 버튼을 눌러 1~7 중 하나를 선택하세요.**

❷ ❸ + 조절 − 선택/시작 **[조절] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하고 [선택/시작] 버튼을 누르세요.**

▶ 스마트요리의 메뉴명, 분량, 액세서리 등은 32~53페이지를 참조하세요.

▶ 세부메뉴를 선택하고 문을 열면 선반단수 및 액세서리 정보를 음성으로 안내합니다.

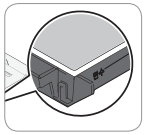
❹ + 조절 − **[조절] 버튼을 눌러 원하는 조리량을 선택하세요.**

▶ 조리량은 메뉴별로 다르며 조리량 선택이 없는 메뉴도 있습니다.

▶ 조리량 선택이 없는 메뉴의 경우 이 단계를 생략하세요.

스팀이 추가되는 메뉴는 "스팀+" 표시가 나타납니다.

▶"스팀+" 표시가 나타나면 급수탱크에 물을 MAX(만수) 선까지 채운 후 급수탱크를 본체에 설치해 주세요.



❺ 선택/시작 **[선택/시작] 버튼을 누르세요.**

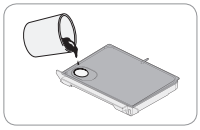
▶ 스마트요리 자동조리가 시작됩니다.

선택/시작 **조리 중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [선택/시작] 버튼을 눌러 다시 시작하세요.**

▶ 부저음이 울릴 때, 문을 열지 않으면 그대로 조리가 진행됩니다.

조리 도중에 급수탱크의 물이 부족하면 물 보충 후 급수탱크를 본체에 장착하고 [선택/시작] 버튼을 눌러 스팀+ 조리를 계속하세요.

▶ 부저음과 함께 표시부에 [물보충] 표시가 사라집니다.
(조리 도중에도 급수탱크에 물을 추가할 수 있습니다.)



주의

▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.

▶ 연속으로 조리할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는 게 좋습니다.

참고

▶ 동작 중에는 조절 버튼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.

▶ 자세한 조리정보는 32~53쪽을 참조하세요.

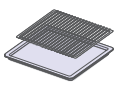
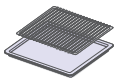
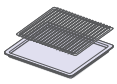
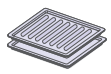
▶ 조리 종료 후 급수탱크, 물받이의 물은 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주세요.

▶ 조리실에 남은 수분은 마른행주로 닦아 주세요.

DE68-04072D-(1~31).indd 31 2011-10-26 오후 5:29:15

자동조리

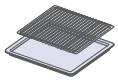
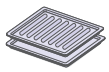
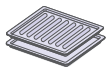
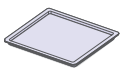
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
1-1	바베큐 통닭	생닭(1마리) 0.9kg, 1.1kg, 1.3kg, 버터 · 청주 2큰술씩, 소금 · 후춧가루 약간씩	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 닭은 깨끗이 손질하여 씻은 뒤 키친타월로 물기를 제거해 청주, 소금, 후춧가루에 재운다. 2 ①에 버터를 바른 후 닭의 가슴 부분이 아래를 향하도록 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-1]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 신호음이 울리면 닭을 뒤집은 후 [시작] 버튼을 누른다.
1-2	닭다리 구이	닭다리 4개, 6개, 8개, 청주 · 버터 적당량, 소금 · 후춧가루 약간씩	접시용석쇠+세라믹접시 2단 	1 닭다리는 손질해서 칼집을 넣어 소금, 후춧가루, 청주에 재운 다음 버터를 바른다. 2 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 2단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 [1-2]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 조리 중에 신호음이 울리면 닭다리를 뒤집은 다음 [시작] 버튼을 누른다.
1-3	통감자 구이	감자(200~220g) 2개, 4개, 6개		1 감자는 모양이 둥글고 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻어 물기를 닦아낸 뒤, 포크로 3~4군데 찍어 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 2단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-3]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
1-4	군 고구마	고구마(200g) 2개, 4개, 6개		1 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻어 물기를 제거한 뒤 접시용석쇠+세라믹접시 위에 올려 2단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-4]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
1-5	통삼겹 구이	삼겹살(덩어리) 0.5kg 또는 1.0kg (양념) 청주 1/2컵, 월계수잎 1장, 소금 · 후춧가루 약간씩	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 삼겹살은 10cm 길이로 썬 다음 살코기 부분에 칼집을 낸 후 양념에 재운다. 2 접시용석쇠+세라믹접시 위에 삼겹살을 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-5]에 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 4 조리 중에 신호음이 울리면 삼겹살을 뒤집은 다음 [시작] 버튼을 누른다.
1-6	LA 갈비	LA갈비 (1cm 두께) 0.3kg 또는 0.6kg (양념장) 배즙 6큰술, 간장 5큰술, 설탕 · 맛술 · 양파즙 · 다진 파 · 다진 마늘 2큰술씩, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 LA갈비는 1시간 정도 찬물에 담가 핏물을 뺀 뒤 물기를 제거한다. 2 양념장 재료를 섞어 LA갈비에 넣고 골고루 바른 다음 넓은 내열용기에 담아 1시간 이상 재운다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ②를 올린 후 3단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-6]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 32 2011-10-26 오후 3:14:20

자동조리

[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
1-7	바베큐 립	돼지 등갈비 0.4kg 또는 0.8kg (소스) 스테이크 소스 1C, 양송이버섯 2개, 양파 1/2개, 월계수 잎 1장, 버터 약간, 물 2큰술	접시용석쇠+세라믹접시 2단 	1 등갈비는 안쪽의 속껍질을 제거한 뒤 3~4마디 크기로 등분한다. 찬물에 담가 핏물을 제거한 다음 스테이크소스 1컵을 넣어 버무려 15~20분간 재운다. 2 양송이버섯은 반으로 자른다. 양파는 잘게 다진 후 팬에 버터를 녹여 양파가 갈색이 될 때까지 볶다가 양송이버섯을 넣고 한 번 더 볶는다. 남은 스테이크소스와 물, 월계수잎을 넣고 끓여 소스를 완성한다. 3 접시용석쇠+세라믹접시에 등갈비를 올린 다음 2단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [1-7]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 5 접시에 등갈비를 담고 소스를 곁들인다.
1-8	스테이크	쇠고기(안심) 0.2kg 또는 0.4kg, 소금 · 후춧가루 약간씩	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 쇠고기는 1.5~2cm 두께로 준비해 칼등으로 두들긴 후 소금, 후춧가루로 간한다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 스테이크를 올린 후 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-8]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
1-9	토마토 가지 그라탕	가지 2개, 토마토 1개, 삶은 달걀 4개, 토마토소스 1과 1/2컵, 모짜렐라 치즈 150g, 올리브유 적당량, 소금 약간	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 2단 	1 가지는 0.5cm 두께로 어슷하게 썬 다음 소금을 뿌려 15분간 절인 뒤 물기를 제거한다. 2 토마토는 0.5cm 두께로 썰고, 삶은 달걀은 껍질을 벗겨 0.5cm 두께로 썬다. 3 낮고 널찍한 내열용기 안쪽에 올리브유를 바르고 토마토소스 1큰술을 바른 다음 가지, 달걀, 토마토, 토마토소스 순으로 켜켜이 반복해서 쌓고 마지막 위에 모짜렐라 치즈를 두루 덮이도록 뿌린다. 4 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ③을 올린 후 2단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-9]로 맞춰 조리한다.
1-10	토마토 크림 소스 라자냐	라자냐 8장, 올리브유 적당량, 파마산 치즈가루 약간 (미트소스) 다진 쇠고기 · 다진 돼지고기 150g씩, 다진 양파 1/2개분, 다진 당근 1/4개분, 다진 마늘 1큰술, 토마토소스 2컵, 월계수 잎 1장, 소금 · 후춧가루 약간씩, 크림소스 버터 · 밀가루 2큰술씩, 우유 1컵	세라믹접시 1단 	1 라자냐는 삶은 후 찬물에 식혀 물기를 제거한다. 2 팬에 미트소스 재료를 모두 넣고 끓인다. 3 약불에서 팬에 버터를 녹이고 밀가루를 넣어 걸쭉하게 볶은 후 우유를 붓고 끓여 크림소스를 만든다. 4 내열용기 안쪽에 올리브유를 바르고 미트소스 한 큰술, 라자냐, 미트소스, 크림소스 순으로 켜켜이 반복해서 쌓고 마지막 위에 파마산 치즈가루를 뿌린다. 5 세라믹접시에 올린 후 1단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-10]으로 맞춰 조리한다.

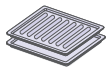
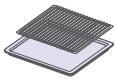
DE68-04072D-(32~).indd 33 2011-10-26 3:14:20

자동조리

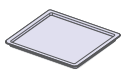
[스마트요리 메뉴]

<table>
<tr><th>NO.</th><th>메뉴명</th><th>재료 및 분량</th><th>부속품</th><th>조리과정</th></tr>
<tr><td>1-11</td><td>낙지
꼬치</td><td>낙지(250g) 1마리,
더덕 3뿌리,
꽈리고추 12개,
나무 꼬치 6개

(낙지 손질)
밀가루 4큰술,
소금 1큰술

(양념장)
간장 · 고추장 · 설탕 · 맛술 1큰술씩, 고춧가루 · 다진 마늘 · 생강즙 · 참기름 · 깨소금 1작은술씩</td><td>웰빙다용도팬
+ 세라믹접시
3단
  </td><td>1 낙지는 머리쪽을 뒤집어 먹물을 제거한 다음 밀가루를 넣고 박박 문질러 씻은 뒤 8cm 길이로 썬다.
2 더덕은 젖은 면보에 싸서 방망이로 두들겨 납작하게 편 뒤 8cm 길이로 썬다.
3 꽈리고추는 꼭지를 뗀 다음 간이 잘 배도록 꼬치로 3~4군데 구멍을 뚫는다.
4 꼬치에 낙지, 더덕, 꽈리고추 순으로 두 번씩 꿰어서 양념장을 바른 뒤 20분간 재운다.
5 웰빙다용도팬+세라믹접시에 꼬치를 올린 후 3단에 끼운다.
6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-11]로 맞춰 조리한다.</td></tr>
<tr><td>1-12</td><td>핫도그</td><td>냉동 핫도그
2개 또는 4개</td><td rowspan="2">접시용석쇠+
세라믹접시
1단
  </td><td>1 시판용 냉동 핫도그를 접시용석쇠+세라믹접시 위에 올려 1단에 끼운다.
2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-12]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.</td></tr>
<tr><td>1-13</td><td>찐만두</td><td>냉동 찐만두
10개 또는 20개</td><td>1 냉동 찐만두를 접시용석쇠+세라믹접시 위에 올려 1단에 끼운다.
2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-13]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.</td></tr>
<tr><td>1-14</td><td>과일잼</td><td>(바나나잼)
바나나 200g,
설탕 100g

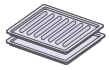
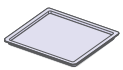
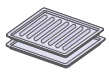
(키위잼)
키위 200g,
설탕 100g

(파인애플잼)
파인애플 과육 200g,
설탕 100g</td><td rowspan="2">세라믹접시
1단
  </td><td>1 1리터 이상 용량의 내열용기에 잘게 다진 과일 재료 (바나나 또는 키위, 파인애플)와 분량의 설탕을 넣어 잘 섞는다.
2 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다.
3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-14]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 과일 종류에 맞춰 조리한다. (1 - 바나나, 2 - 키위, 3 - 파인애플)</td></tr>
<tr><td>1-15</td><td>요구르트</td><td>흰 우유 500ml,
플레인 요구르트 (100g) 1팩</td><td>1 우유를 데운다. 중탕으로 끓이거나 레인지로 1분 30초간 데워 따뜻한 정도만 되면 된다.
2 내열용기에 우유와 플레인 요구르트를 담아 잘 섞은 후 랩 또는 뚜껑으로 덮는다.
3 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다.
4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [1-15]로 맞춰 조리한다.</td></tr>
</table>

DE68-04072D-(32~).indd 34 2011-10-26 오후 3:14:20

자동조리

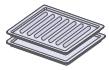
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
2-1	초코칩 쿠키 (8~12개씩 1판분)	버터 50g, 설탕 60g, 달걀 1/2개, 박력분 80g, 베이킹 소다 2g, 소금 2g, 초콜릿칩 50g	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 1단 	1 상온에 두어 부드러워진 버터에 설탕을 넣고 거품기로 잘 섞는다. 달걀을 풀어 2~3회에 나누어 넣으며 섞는다. 2 박력분, 베이킹 소다, 소금은 섞어서 체에 내린 뒤 ①에 넣고 섞는다. 초콜릿칩을 넣어 고루 섞은 후 랩으로 덮어 냉장고에서 20분간 휴지시킨다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 반죽을 수저로 떠서 지름 3cm 정도 크기로 동그랗게 만들어 올린다. 반죽을 살짝 누른 후 1단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-1]로 맞춰 조리한다.
2-2	유자 머핀 (6개분)	버터 50g, 설탕 40g, 달걀 1개, 플레인 요구르트 1/2개, 유자청 45g, 박력분 60g, 아몬드 가루 20g, 베이킹파우더 1.5g, 장식용 유자청 건더기 약간		1 상온에 두어 부드러워진 버터에 설탕을 넣고 거품기로 잘 섞는다. 2 달걀을 풀어 2~3회로 나누어 섞은 뒤 플레인 요구르트, 유자청을 순서대로 넣어 고르게 섞는다. 3 박력분과 아몬드 가루, 베이킹파우더는 섞어 체에 내린 다음 ②에 넣어 고무주걱으로 가볍게 섞는다. 4 머핀 컵을 머핀 틀에 넣은 뒤 ③을 틀 높이의 2/3 정도로 채운 후 유자청으로 장식한다. 5 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ④를 올려 1단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 뒤 [조절] 버튼을 눌러 [2-2]로 맞춰 조리한다.
2-3	스펀지 케이크 (지름 22cm 1개)	스펀지 케이크 믹스(시판용) 1개, 달걀 3개, 우유 40㎖	세라믹접시 1단 	1 스펀지 케이크 믹스의 조리 예에 따라 케이크 반죽을 만든다. 2 원형 케이크틀(22cm)에 유산지를 깐 다음 ①을 붓고 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-3]으로 맞춰 조리한다.
2-4	파운드 케이크 (1개분)	삶은 고구마 200g, 버터 60g, 설탕 60g, 달걀 1개, 박력분 100g, 베이킹파우더 5g	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 1단 	1 삶은 고구마는 뜨거울 때 으깬다. 2 상온에 두어 부드러워진 버터에 설탕을 넣어 거품기로 잘 섞는다. 3 달걀을 풀어 2~3회로 나누어 넣고 섞는다. 4 박력분과 베이킹파우더는 섞어 체에 내린 후 ③에 넣어 섞은 다음 고구마를 넣고 섞는다. 5 ④를 파운드틀에 담은 뒤 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-4]로 맞춰 조리한다.
2-5	시리얼 바	우유 15g, 버터 3g, 물엿 60g, 흑설탕 4g, 호두 40g, 계핏가루 1g, 해바라기씨 90g, 콘프레이크 50g		1 우유, 버터, 물엿, 흑설탕, 계핏가루를 냄비에 넣고 약한 불에서 끓인다. 해바라기씨, 콘프레이크, 호두를 넣고 잘 섞은 뒤 은박접시(10cm)에 담는다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운 뒤 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-5]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 35 2011-10-26 오후 3:14:20

자동조리

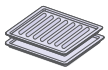
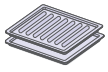
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
2-6	마들렌	버터 100g, 달걀 2개, 설탕 30g, 꿀 30g, 박력분 80g, 아몬드가루 40g, 베이킹파우더 2g	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 1단 	1 끓는 물에 중탕으로 버터를 녹여 액체상태를 만든다. 2 박력분, 아몬드가루, 베이킹파우더를 섞어 체에 내린 뒤 ①에 넣어 고무주걱으로 섞는다. 3 설탕과 꿀을 넣어 섞은 다음 달걀을 1개씩 넣으면서 거품기로 가볍게 섞는다. 4 마들렌틀에 버터를 바르고 반죽을 채워 웰빙다용도팬+ 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-6]으로 맞춰 조리한다.
2-7	고구마 크러스트 피자	토마토소스 2큰술, 모짜렐라 치즈 150g, 콘옥수수 20g, 베이컨 2줄(26g), 양파 · 청피망 · 홍피망 1/4개씩 (피자도우) 강력분 200g, 인스턴트 드라이이스트 4g, 소금 4g, 설탕 10g, 올리브유 1큰술, 미지근한 물 1/2컵 (고구마무스) 찐 고구마 170g, 우유 8큰술, 버터 15g, 설탕 3큰술		(피자도우 만들기) 1 강력분을 체에 내려 볼에 담은 다음 3곳에 홈을 판 후 인스턴트 드라이 이스트, 소금, 설탕을 각각 넣는다. (이스트, 소금, 설탕이 서로 닿지 않게 한다.) 2 밀가루로 구멍을 덮은 후 올리브유를 넣고 손바닥으로 비벼 섞는다. 3 물을 조금씩 넣어 반죽한다. 작업대 바닥에 반죽을 던져 탁탁 소리가 날 정도로 치댄다. 4 볼에 올리브유를 살짝 바른 뒤 반죽을 담아 랩을 씌운다. 5 오븐 바닥에 물 30㎖ 정도를 부은 뒤 반죽을 세라믹접시 위에 올려 2단에 끼운 다음 40~60분 정도 [발효] 한다. (피자 만들기) 1 찐 고구마는 뜨거울 때 곱게 으깬 후 우유, 버터, 설탕을 넣고 잘 섞은 뒤 짜주머니에 넣는다. 2 베이컨, 양파, 피망은 한입 크기로 자른다. 3 피자도우는 직사각형 모양으로 밀어 가장자리에 모짜렐라 치즈(100g)를 넣고 돌돌 만다. 4 ③에 토마토소스를 바르고 ②와 콘옥수수를 올린다. 고구마무스를 짜서 가장자리에 두른 후 남은 모짜렐라 치즈(50g)를 뿌리고 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-7]로 맞춰 조리한다.
2-8	미니 호떡	호떡믹스 (시판용) 10개분		1 호떡믹스의 조리 예에 따라 호떡 반죽을 만든다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 호떡 반죽을 예쁜 모양으로 담는다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운 뒤 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-8]로 맞춰 조리한다.
2-9	참깨 과자 (12개씩 5판분)	박력분 180g, 소금 2g, 물 50g, 식용유 30g, 설탕 60g, 참깨 1큰술, 검은깨 1큰술, 밀가루 약간		1 물, 식용유, 설탕을 섞은 뒤 박력분과 소금을 넣어 반죽한다. 참깨와 검은깨를 넣어 섞는다. 납작한 모양으로 만든 후 비닐백에 넣어 30분간 휴지시킨다. 2 도마에 밀가루를 약간 뿌린 후 밀대로 0.3cm 두께로 얇게 민다. 3 사방 15x20cm 크기의 사 각형 모양으로 자른 후 4등분 하여 표면을 포크로 찍은 다음 설탕을 뿌린다. 4 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-9]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 36 2011-10-26 오후 3:14:21

자동조리

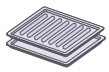
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
2-10	바게트 (3개분)	강력분 400g, 인스턴트, 드라이 이스트 8g, 설탕 2g, 버터 5g, 물 240g, 소금 4g	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 2단 	1 이스트는 따뜻한 물에 설탕과 함께 녹인다. 강력분을 체에 내려 볼에 넣은 뒤 3개의 홈을 파서 버터를 넣고 소금과 이스트, 설탕이 직접 닿지않게 반죽한다. 2 각각 밀대로 밀어 25cm 길이의 길쭉한 타원형으로 만든다. 반죽의 1/3가량을 가운데로 접은 후 나머지 1/3도 가운데로 접어 길쭉한 모양으로 3단 접기를 한다. 손으로 누른 다음 꼬집듯이 반죽을 붙여 길쭉한 모양으로 성형한다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 나란히 올린 다음 2단에 끼워 25분간 2차 발효한다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-10]으로 맞춰 조리한다.
2-11	아몬드 슈가볼 (10개씩 3판분)	버터 100g, 소금 1/4작은술, 설탕 30g, 우유 15g, 박력분 140g, 다진 아몬드 60g, 슈가 파우더 약간		1 상온에 두어 부드러워진 버터에 소금, 설탕을 넣어 거품기로 잘 섞는다. 2 우유를 3회로 나누어 넣으며 거품기로 섞는다. 3 박력분을 넣어 고무주걱으로 가볍게 섞은 다음 다진 아몬드를 넣어 반죽한다. 4 반죽을 고루 펴서 비닐백에 싼 뒤 냉장실에서 30분간 휴지시킨다. 5 ④를 꺼내 지름 2cm 크기로 동그랗게 빚은 뒤 살짝 눌러 완자 모양을 만든다. 6 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ⑤를 간격을 두어 올린 후 2단에 끼운다. 7 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-11]로 맞춰 조리한다. 8 완전히 식힌 뒤 슈가 파우더를 묻힌다.
2-12	꽃만주	버터 15g, 설탕 75g, 소금 2g, 물엿 7g, 달걀 1개, 박력분 150g, 베이킹파우더 2.5g, 팥앙금 400g, 검은깨 약간 (달걀물) 달걀노른자 1개분, 물 1작은술, 소금 약간	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 1단 	1 달걀은 가볍게 풀어 버터, 설탕, 소금, 물엿을 넣고 섞는다. 여기에 박력분과 베이킹파우더를 넣고 고무주걱으로 반죽하여 덩어리로 만든 다음 비닐백에 넣어 냉장고에서 30분간 휴지시킨다. 2 ①을 25g씩 나누고, 팥앙금은 40g씩 동그랗게 뭉친 다음 반죽을 펼쳐 팥앙금을 올리고 감싼다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 유산지를 깔고 ②를 올린다. 4 만주의 가운데를 움푹하게 들어가도록 티스푼으로 누르고, 옆면은 젓가락으로 줄을 낸다. 5 달걀물 재료를 섞어 꽃만주 표면에 바른 후 말려 한 번 더 바른다. 가운데 검은깨를 뿌린 다음 1단에 올린다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-12]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 37 2011-10-26 오후 3:14:21

자동조리

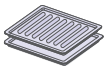
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
2-13	바나나 스콘 (8개분)	바나나 2개, 중력분 300g, 베이킹파우더 6g, 설탕 20g, 소금 3g, 버터 60g, 달걀 1개, 다진 호두 50g, 밀가루 약간 (달걀물) 달걀노른자 1개분, 물 1작은술, 소금 약간	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 1단 	1 중력분과 베이킹파우더를 섞어 체에 내린 뒤 설탕과 소금을 넣어 가볍게 섞는다. 상온에서 부드러워진 버터를 넣어 양손으로 부드럽게 비비며 고루 섞는다. 2 ①에 달걀을 넣어 섞은 후 으깬 바나나와 다진 호두를 넣고 섞어 반죽한 뒤 비닐백에 싸서 냉장고에서 30분 정도 휴지시킨다. 3 바닥에 밀가루를 약간 뿌린 후 2~3cm 두께로 납작하게 만들어 원형틀로 자른다. 4 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ③을 얹은 다음 달걀물 재료를 섞어 윗부분에만 살짝 발라 1단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-13]으로 맞춰 조리한다.
2-14	호두 머랭 쿠키 (10~12개씩 1판분)	달걀흰자 30g, 설탕 50g, 굵게 다진 호두 100g		1 달걀흰자를 거품기로 섞어 거품을 올린 뒤 설탕을 3회로 나누어 넣으며 살살 섞는다. 2 ①에 굵게 다진 호두를 넣고 머랭이 죽지 않도록 조심스럽게 섞는다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 유산지를 깔고 수저를 이용해 밤알 크기로 반죽을 떠서 간격을 두어 올린 후 1단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-14]로 맞춰 조리한다.
2-15	계란빵 (6개분)	달걀 8개, 설탕 60g, 우유 85g, 소금 약간, 버터(부드러워진 것) 30g, 강력분 30g, 박력분 60g, 베이킹파우더 2g, 머핀틀(6구)		1 달걀(2개)과 설탕을 거품기로 잘 섞은 뒤 우유를 조금씩 넣어가며 잘 혼합하고 강력분, 박력분, 베이킹 파우더를 넣고 고루 섞는다. 2 4~5cm 높이의 머핀틀에 버터를 바른 뒤 반죽을 1/3정도 채운 후 소금을 뿌린다. 달걀 1개씩을 넣고 소금을 뿌린 후 틀보다 1cm 정도 낮은 높이까지 반죽을 채운다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ②를 올려 1단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [2-15]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 38 2011-10-26 오후 3:14:21

자동조리

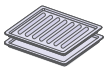
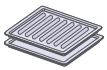
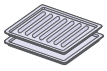
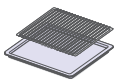
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
3-1	고등어 구이	간고등어 1~3마리	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 간고등어는 깨끗이 씻은 뒤 2~3토막을 내서 살이 두꺼운 등쪽에 칼집을 낸다. 2 껍질이 위를 향하도록 웰빙다용도팬+세라믹접시에 놓은 뒤 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-1]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
3-2	갈치 구이	갈치(10cm 길이) 2조각, 4조각, 6조각, 소금 약간		1 갈치는 지느러미와 비늘을 제거한 다음 10cm 길이로 자른다. 2 소금을 뿌려 간이 배면서 물기가 촉촉이 생기면 물기를 제거한 후 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-2]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
3-3	새우 구이	새우(대하) 10마리 또는 14마리		1 새우는 깨끗이 씻은 다음 등 두 번째와 세 번째 마디 사이에 이쑤시개를 꽂아 위로 올려 내장을 제거한 뒤 웰빙다용도팬+ 세라믹접시에 가지런히 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-3]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
3-4	황태 구이	황태 1/2마리 또는 1마리 (양념장) 고추장 · 고춧가루 2큰술씩, 간장 · 맛술 · 설탕 1큰술씩, 다진 마늘 · 참기름 1작은술씩, 깨소금 약간		1 황태는 5분 정도 불린 다음 물기를 짜고 양면을 칼등으로 두들긴다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 양념장을 바른 황태를 올린 후 3단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-4]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
3-5	고추장 오징어 구이	오징어 1마리 또는 2마리 (양념장) 고추장 2큰술, 고춧가루 1/2큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 설탕 1큰술, 참기름 2큰술, 통깨 1/3큰술, 물 1큰술		1 오징어는 손질한 후 물기를 제거해 양념장을 고루 발라 20분 정도 재운다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올린 후 3단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-5]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
3-6	소시지 구이	수제소시지 2개, 4개, 6개		1 소시지에 칼집을 낸 다음 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-6]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 39 2011-10-26 오후 3:14:21

자동조리

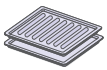
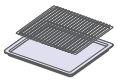
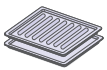
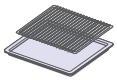
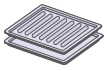
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
3-7	고추장 삼겹살 구이	삼겹살 (7~8mm 두께) 200g 또는 300g (양념장) 파인애플 간 것 3큰술, 고추장 · 고춧가루 2큰술씩, 간장 · 설탕 1큰술씩, 다진 마늘 1작은술	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 2단 	1 볼에 양념장 재료를 넣고 골고루 섞는다. 2 삼겹살에 양념장을 넣고 버무려 20분간 재운다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시 위에 삼겹살을 가지런히 펴 담은 후 2단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-7]로 설정한다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
3-8	더덕 구이	더덕 8~10뿌리 (양념장) 고추장 2큰술, 통깨 1/3큰술, 고춧가루 · 다진 마늘 1/2큰술씩, 설탕 · 참기름 · 물 1큰술씩	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 더덕은 껍질을 벗겨 반으로 갈라 방망이로 밀어 납작하게 편다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 양념장을 앞뒤로 펴 바른 더덕을 올려 3단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-8]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
3-9	조기 구이	조기(150g) 2마리 또는 4마리, 소금 약간, 식용유 적당량		1 조기는 지느러미와 비늘을 제거한 다음 소금으로 간한다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 조기를 올린 다음 식용유를 발라 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-9]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
3-10	꽁치 구이	꽁치(100g) 3마리	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 꽁치는 아가미 안쪽으로 내장을 빼내고 지느러미를 제거한 후 어슷하게 칼집을 낸 다음 소금을 살짝 뿌린다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 꽁치를 올린 다음 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-10]으로 맞춰 조리한다.
3-11	매콤한 닭봉 구이	닭봉 1팩(500g) (양념장) 스위트 칠리소스 1과 1/2큰술, 고추장 · 청주 · 설탕 1큰술씩, 고추가루 · 다진 마늘 · 간장 1/2큰술씩	접시용석쇠+ 세라믹접시 2단 	1 닭봉은 깨끗이 씻은 후 살 부위에 앞뒤로 어슷하게 2~3개씩 칼집을 내준다. 2 볼에 양념장 재료를 넣고 골고루 섞는다. 3 닭봉에 양념장을 넣고 버무려 30분간 재운다. 4 접시용석쇠+세라믹접시 위에 닭봉을 올려 2단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-11]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 40 2011-10-26 오후 3:14:21

자동조리

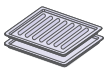
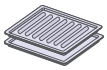
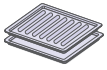
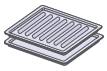
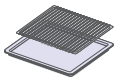
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
3-12	장어 구이	손질된 장어 (300g) 1마리 (양념장) 간장 · 맛술 1/4컵씩, 흑설탕 2와 1/2큰술, 생강즙 1작은술	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 장어는 물로 씻지 않고 키친타월로 살짝 눌러 핏물을 제거한 다음 3cm 길이로 썬다. 2 내열용기에 양념장 재료를 넣은 다음 고루 섞어, 전자레인지에서 3분간 돌린 후 식힌다. 3 ②에 장어를 넣고 버무려 30분 정도 재운다. 4 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ③을 올린 후 3단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-12]로 맞춰 조리한다.
3-13	모둠 야채 구이	가지 1개, 돼지호박(주키니) 1/2개, 노랑 파프리카 · 빨강 파프리카 1/2개씩	접시용석쇠+ 세라믹접시 3단 	1 가지와 호박은 0.5cm 두께로 어슷하게 썬다. 2 노란 파프리카와 빨간 파프리카는 사방 4cm 정도의 크기로 썬다. 3 접시용석쇠+세라믹접시 위에 ①과 ②를 겹치지 않도록 올려 3단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-13]으로 맞춰 조리한다.
3-14	통마늘 구이	통마늘 6개, 올리브유 적당량, 소금 · 후춧가루 약간씩	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 통마늘은 꼭지를 칼로 잘라낸 다음 지저분한 겉껍질을 제거해 깨끗이 씻는다. 2 마늘을 올리브유, 소금, 후춧가루로 간한다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 마늘을 올린 후 3단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-14]로 맞춰 조리한다.
3-15	김구이	김 7장, 참기름 · 식용유 2큰술씩, 소금 약간	접시용석쇠+ 세라믹접시 1단 	1 참기름, 식용유를 섞어 김에 바른 후 소금을 뿌리고 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [3-15]로 맞춰 조리한다.
4-1	피자 바게트	바게트 2~6조각, 홍피망 · 청피망 1/2개씩, 양파 1/4개, 토마토케첩 2큰술, 모짜렐라 치즈 60g	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 바게트는 1.5cm 두께로 어슷하게 썬다. 2 홍피망, 청피망, 양파는 모두 사방 0.5cm 크기로 다져 토마토케첩과 섞는다. 3 바게트빵에 ②를 고르게 펴 바른 다음 모짜렐라 치즈를 뿌린다. 4 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-1]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 분량에 맞춰 조리한다.
4-2	떡꼬치	떡볶이용 떡 (7cm 길이) 10개, 20개, 30개, 포도씨유 적당량		1 떡볶이용 떡을 나무 꼬치에 5개씩 끼운 후 포도씨유를 앞뒤로 고르게 바른다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 떡꼬치를 올려 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-2]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 4 소스 재료를 골고루 섞어 떡꼬치에 바른다.

DE68-04072D-(32~).indd 41 2011-10-26 오후 3:14:22

자동조리

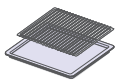
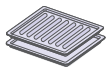
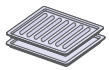
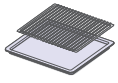
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
4-3	콘치즈	옥수수 통조림 1/2캔 또는 1캔, 은박용기 4개 또는 6개, 설탕 1작은술, 모짜렐라 치즈 60g, 마요네즈 · 다진 당근 1큰술씩	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 옥수수 통조림은 물기를 빼고 모짜렐라 치즈를 뺀 재료와 섞는다. 2 은박용기에 ①을 담은 뒤 그 위에 모짜렐라 치즈를 뿌린 다음 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-3]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
4-4	누룽지	찬밥 1공기, 흑설탕 1작은술, 흑임자깨 1작은술		1 모든 재료를 섞어 웰빙다용도팬+세라믹접시에 최대한 얇게 깐 다음 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-4]로 맞춰 조리한다.
4-5	쥐포 구이	쥐포(대) 1마리, 2마리, 3마리	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 쥐포를 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-5]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
4-6	웨지 감자	감자(타원형) 1개 또는 2개, 소금 · 후춧가루 · 파슬리 가루 약간씩	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 2단 	1 감자는 깨끗하게 씻어 껍질째 뾰족한 반달 모양으로 8등분하고 소금, 후춧가루, 파슬리 가루를 넣어 버무린다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올린 후 2단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-6]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
4-7	은행 구이	은행 20알, 40알, 60알, 소금 약간, 포도씨유 약간	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 은행은 소금, 포도씨유와 함께 버무린다. 2 나무꼬치에 은행을 5알씩 꽂은 후 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-7]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
4-8	베이컨 구이	베이컨 4장 또는 8장		1 웰빙다용도팬+세라믹접시에 베이컨을 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-8]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
4-9	고구마 칩	고구마 200g	접시용석쇠+ 세라믹접시 2단 	1 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻어 물기를 제거한 뒤 0.2cm 두께로 껍질째 얇게 썬다. 2 접시용석쇠+세라믹접시 위에 준비된 고구마를 겹치지 않게 올린 후 2단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-9]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 42 2011-10-26 오후 3:14:22

자동조리

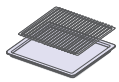
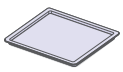
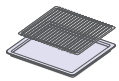
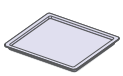
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
4-10	감자칩	감자 200g, 소금 약간	접시용석쇠+ 세라믹접시 2단 	1 감자는 깨끗이 씻어 0.2cm 두께로 껍질째 얇게 썬다. 2 감자에 소금을 살짝 뿌린 후 물기가 생기면 키친타월에 올려 물기를 제거한다. 3 접시용석쇠+세라믹접시 위에 준비된 감자를 겹치지 않게 올린 후 2단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-10]으로 맞춰 조리한다.
4-11	닭꼬치	닭가슴살 4개, 소금 · 후춧가루 약간씩 (양념장) 설탕 4큰술, 핫소스 1/2큰술, 토마토케첩 2큰술, 고추장 · 물엿 1큰술씩, 다진 마늘 1/2작은술, 통깨 약간, 나무꼬치 8개	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 2단 	1 닭가슴살은 한입 크기로 잘라 소금, 후춧가루로 밑간한다. 2 볼에 양념장 재료를 넣어 고루 섞은 다음 닭가슴살을 넣고 버무려 30분 정도 재운다. 3 꼬치에 양념된 가슴살을 3~4개씩 꽂는다. 4 웰빙다용도팬+세라믹접시에 꼬치를 올린 후 2단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-11]로 맞춰 조리한다.
4-12	군만두	냉동 군만두 6개 또는 12개	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 냉동 군만두를 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-12]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
4-13	치킨 너겟	냉동 치킨너겟 10개 또는 15개		1 냉동 치킨너겟을 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-13]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
4-14	마른 오징어 구이	마른 오징어 1마리		1 마른 오징어는 몸통과 다리를 분리한 후 통째로 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-14]로 설정하여 조리한다.
4-15	삶은 달걀	달걀 5개 또는 10개	접시용석쇠+ 세라믹접시 1단 	1 달걀을 접시용석쇠+세라믹접시 위에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [4-15]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 43 2011-10-26 오후 3:14:23

자동조리

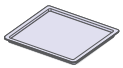
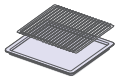
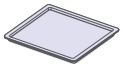
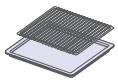
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
5-1	단호박 찜	단호박(1kg) 1/2통 또는 1통	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 단호박은 4등분(또는 8등분) 하여 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-1]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-2	브로콜리 찜	브로콜리 200g 또는 300g		1 브로콜리는 먹기 좋은 크기로 자른 후 잘 씻어 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-2]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-3	양배추 찜	양배추0.4kg(1/4통), 0.8kg(1/2통)	세라믹접시 1단 	1 양배추는 통째로 씻어 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-3]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-4	콩나물	콩나물 200g 또는 300g		1 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗하게 씻는다. 2 손질한 콩나물을 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-4]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-5	시금치	시금치 200g 또는 300g	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 시금치는 손질한 후 깨끗하게 씻어 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-5]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-6	고사리	불린 고사리 200g 또는 300g	세라믹접시 1단 	1 고사리는 깨끗이 씻은 뒤 6~7cm 길이로 등분해 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-6]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-7	도라지	도라지 200g 또는 300g		1 도라지는 소금을 약간 넣고 주물러 쓴맛을 우려낸 후 물에 헹궈 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-7]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-8	미나리	미나리 100g 또는 200g		1 미나리는 잎을 떼어내고 깨끗하게 씻어 손질한다. 2 손질한 미나리를 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-8]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 44 2011-10-26 오후 3:14:23

자동조리

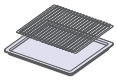
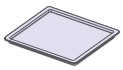
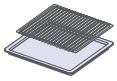
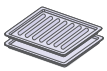
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
5-9	애호박 찜	애호박(400g) 1/2개 또는 1개	세라믹접시 1단 	1 애호박은 길이로 반을 갈라 0.5cm 두께로 반달 썰기를 한다. 2 내열접시에 썰어놓은 애호박을 담아 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-9]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-10	얼갈이 배추	얼갈이배추 200g 또는 300g		1 얼갈이배추는 깨끗하게 씻어서 3등분한다. 2 손질한 얼갈이배추를 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-10]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-11	가지찜	가지(150g) 2개		1 가지는 꼭지를 제거한 후 깨끗하게 씻는다. 2 손질한 가지는 물기를 빼고 8등분 한다. 3 썰어놓은 가지는 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-11]로 맞춰 조리한다.
5-12	새송이 버섯찜	새송이버섯(100g) 2개 또는 3개	접시용석쇠+ 세라믹접시 1단 	1 새송이버섯은 뿌리 부분을 제거한 뒤 살짝 헹궈서 0.5cm 폭으로 넙적하게 썬다. 2 준비된 재료는 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-12]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
5-13	찐 옥수수	옥수수(150g) 4개	세라믹접시 1단 	1 옥수수는 껍질을 벗겨 깨끗하게 씻은 뒤 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-13]으로 맞춰 조리한다.
5-14	찐 고구마	고구마(200g) 4개	접시용석쇠+ 세라믹접시 1단 	1 고구마는 깨끗하게 씻은 다음 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-14]로 맞춰 조리한다.
5-15	찐 감자	감자(200g) 4개		1 감자는 깨끗하게 씻어 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [5-15]로 맞춰 조리한다.
6-1	대하찜	새우(대하) 10마리 또는 14마리, 소금 · 후춧가루 약간씩		1 대하는 씻은 후 등 두 번째와 세 번째 마디 사이에 이쑤시개를 넣고 위로 올려 내장을 제거한 뒤 소금과 후춧가루로 간한다. 2 접시용석쇠+세라믹접시에 대하를 올린 후 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-1]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 45 2011-10-26 3:14:23

자동조리

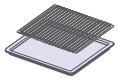
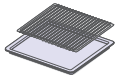
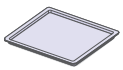
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
6-2	도미찜	도미(200~250g) 1마리, 소금 1/2작은술, 청주 2큰술, 생강즙 1작은술, 대파 2대	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 도미는 비늘을 긁어 손질하여 깨끗이 씻은 뒤 3cm 간격으로 칼집을 넣고 소금, 생강즙에 재운다. 2 접시용석쇠+세라믹접시에 대파를 올린 후 도미를 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-2]로 맞춰 조리한다.
6-3	꽃게찜	꽃게 2마리, 3마리, 4마리		1 꽃게는 솔로 구석구석 문질러 깨끗이 씻는다. 2 접시용석쇠+세라믹접시에 꽃게의 배가 위를 향하도록 놓고 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-3]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
6-4	바지락찜	바지락 500g		1 바지락은 엷은 소금물에 담가 해감한다. 2 해감한 바지락을 체에 밭쳐 물기를 빼고 내열접시에 담는다. 3 접시용석쇠+세라믹접시에 바지락을 올린 다음 1단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-4]로 맞춰 조리한다.
6-5	홍합찜	홍합 500g		1 홍합은 수염을 제거하고 깨끗하게 씻어 체에 밭친다. 2 접시용석쇠+세라믹접시에 홍합을 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-5]로 맞춰 조리한다.
6-6	연어찜	연어 400g, 청주 3큰술, 소금 · 후춧가루 약간씩	세라믹접시 1단 	1 연어는 껍질의 비늘을 제거한 다음 앞뒤로 청주를 바른 후 소금, 후춧가루로 간한 다음 내열접시에 담는다. 2 세라믹접시에 올린 다음 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-6]으로 맞춰 조리한다.
6-7	꼬막찜	꼬막 500g	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 꼬막은 엷은 소금물에 담가 해감한 후 솔로 껍질에 붙어 있는 이물질을 제거하고 깨끗하게 씻어 내열접시에 담는다. 2 접시용석쇠+세라믹접시에 꼬막을 올린 후 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-7]로 맞춰 조리한다.
6-8	모둠해물찜	새우 6마리, 모시조개 15개, 오징어 1마리, 양파 1/4개, 방울 토마토 5개, 마늘 3쪽, 화이트와인 1/4컵, 올리브 오일 1큰술, 소금 · 후춧가루 약간씩	웰빙다용도팬+세라믹접시 2단 	1 새우는 깨끗이 씻은 뒤 두 번째 마디와 세 번째 마디 사이 안쪽에 이쑤시개를 넣어 위로 올려 내장을 제거한다. 2 모시조개는 연한 소금물에 담가 해감하고, 오징어는 깨끗이 씻어 링으로 썬다. 양파는 한입 크기로 썬다. 3 볼에 모든 재료를 넣고 버무린다. 4 쿠킹호일에 모든 해물을 넣고 감싸듯 접어 밀봉한다. 5 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 2단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-8]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 46 2011-10-26 오후 3:14:23

자동조리

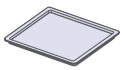
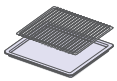
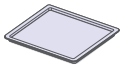
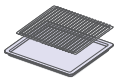
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
6-9	병어찜	병어(250g) 1마리 또는 2마리	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 병어는 지느러미를 제거한 후 깨끗하게 씻어 칼집을 낸 다음 내열접시에 담는다. 2 접시용석쇠+세라믹접시에 올린 다음 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-9]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
6-10	통삼겹찜	통삼겹살 1kg		1 통삼겹살은 3등분 하여 접시용석쇠+세라믹접시에 올린 후 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-10]으로 맞춰 조리한다.
6-11	쇠고기 가지찜	다진 쇠고기(등심 또는 사태) 100g, 가지 1개, 당근 50g, 양파 · 풋고추 · 홍고추 1/2개씩, 실파 2줄기, 밀가루 1/2큰술 (양념장) 다진 마늘 1/2큰술, 깨소금 1/4작은술, 간장 · 설탕 · 소금 · 참기름 1작은술씩, 후춧가루 약간	접시용석쇠+세라믹접시 2단 	1 다진 쇠고기는 키친타월에 올려 핏물을 뺀다. 2 가지는 길이로 반을 갈라 0.5cm 두께 정도의 가장자리를 남기고 가운데 속은 파낸 후 파낸 속만 다진다. 3 당근, 양파, 풋고추, 홍고추, 실파는 잘게 다진다. 4 볼에 양념장 재료를 넣고 고루 섞은 다음 다진 쇠고기와 다진 가지살, ③을 넣고 잘 치댄다. 5 가지 안쪽 면에 밀가루를 가볍게 바른 다음 ④를 채워 넣는다. 6 접시용석쇠+세라믹접시 위에 가지를 올려 2단에 끼운다. 7 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-11]로 맞춰 조리한다.
6-12	돼지갈비찜	돼지갈비 1근(600g), 감자 1개, 양파 1/2개, 당근 1/3개, 불린 표고버섯 4장 (양념장) 간장 8큰술, 설탕 2큰술, 청주 3큰술, 참기름 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 물 1/2컵	세라믹접시 1단 	1 돼지갈비는 찬물에 담가 핏물을 뺀 뒤 먹기 좋은 크기로 썬 다음 양념이 잘 배도록 칼집을 낸다. 2 볼에 양념장 재료를 고루 섞은 다음 돼지갈비를 넣고 버무려 30분간 재운다. 3 감자, 당근, 양파는 밤알 크기로 자르고, 불린 표고버섯은 4등분 한다. 손질한 모든 재료를 내열용기에 넣고 뚜껑을 닫는다. 4 세라믹접시 위에 올려 1단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-12]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 47 2011-10-26 3:14:24

자동조리

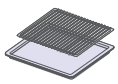
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
6-13	안동 찜닭	닭(500g) 1/2마리, 당근 1/3개, 감자 · 양파 1/2개씩, 청양고추 · 홍고추 1개씩, 대파 1/4대, 당면 40g (양념장) 간장 10큰술, 청주 · 물엿 · 설탕 2큰술씩, 다진 마늘 1큰술, 닭육수(또는 물) 1/2컵	세라믹접시 1단 	1 닭은 한입 크기로 썬 다음 양념이 잘 배도록 칼집을 낸다. 2 볼에 양념장 재료를 섞은 다음 닭을 넣고 버무려 재운다. 3 당근과 감자, 양파는 밤알 크기로 자르고 청양고추, 홍고추, 대파는 어슷하게 썬다. 4 뚜껑 있는 내열용기에 당면을 먼저 넣고 ②와 ③을 섞어 담은 다음 뚜껑을 덮고 세라믹접시 위에 올려 1단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-13]으로 맞춰 조리한다.
6-14	닭가슴 살찜	닭가슴살 4~5조각(400g), 우유 적당량	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 닭가슴살은 깨끗하게 씻은 후 우유에 30분 정도 담갔다가 물에 깨끗하게 헹군 후 키친타월로 눌러 물기를 제거한다. 2 접시용석쇠+세라믹접시 위에 닭가슴살을 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-14]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
6-15	오징어 숙회	생오징어(250g) 2마리, 초고추장 약간	세라믹접시 1단 	1 오징어는 손질해 내열용기에 넣고 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [6-15]로 맞춰 조리한다. 3 먹기 좋은 크기로 썰어 초고추장을 곁들인다.
7-1	백설기 케이크 (4인분)	멥쌀가루 5컵, 물 4큰술, 설탕 5큰술, 고명 대추 3개, 호박씨 · 잣 1큰술씩	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 멥쌀가루에 물을 넣고 섞은 다음 손으로 비벼 중간 크기의 체에 내린 뒤 설탕을 넣어 고루 섞는다. 2 대추는 돌려 깎아 씨를 제거한 후 돌돌 말아 썬다. 호박씨와 잣은 납작하게 반으로 가른다. 3 대나무 찜기를 물에 적신 후 뒤집어 5분 동안 물기를 뺀다. 4 찜기에 쌀가루를 고루 펴서 담고 위를 편편하게 한 다음, 원하는 모양대로 칼집을 내고 고명을 꽃 모양으로 얹는다. 5 접시용석쇠+세라믹접시에 올린 후 젖은 면보를 덮어 1단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-1]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 48 2011-10-26 오후 3:14:24

자동조리

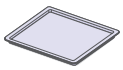
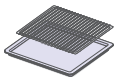
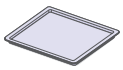
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
7-2	무시루떡 (4인분)	멥쌀가루 5컵, 물 4큰술, 설탕 4큰술, 무 200g (붉은 팥고물) 붉은팥 1컵, 물 1컵(200g), 소금 1/2작은술 (2g)	접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 멥쌀가루에 물을 넣어 섞은 후 손으로 잘 비벼 중간체에 내린 후 설탕을 넣어 고루 섞는다. 2 냄비에 붉은팥과 물을 붓고 끓어오르면 물을 쏟아 버린 후 팥의 5배 정도의 물을 부어 삶는다. 푹 삶아지면 물을 버린 후 뜸을 들여 뜨거울 때 절구에서 소금을 넣고 찧는다. 3 무는 껍질을 깨끗이 닦아 7~8mm 두께로 굵게 채 썰어 약간의 소금으로 간한 다음 쌀가루에 섞는다. 4 대나무 찜기를 물에 적신 후 뒤집어 5분간 물기를 뺀다. 찜기에 팥고물, 쌀가루, 팥고물을 켜켜이 앉힌다. 5 접시용석쇠+세라믹접시애 ④를 올려 젖은 면보를 덮은 후 1단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-2]로 맞춰 조리한다.
7-3	구름떡 (4인분)	찹쌀가루 5컵, 설탕 5큰술, 물 4큰술, 밤 3개, 대추 7개, 호두 6쪽, 잣 1큰술, 흑임자 고물 1컵		1 밤은 껍질을 벗겨 4~6등분하고, 대추는 돌려 깎아 씨를 제거한 후 말아 굵게 썬다. 2 반절 호두는 굵게 다진다. 3 찹쌀가루에 설탕과 물을 섞어 부은 뒤 반죽한다. 4 ③에 밤, 대추, 호두, 잣을 넣어 골고루 섞은 뒤 주먹 쥐어 빚는다. 5 접시용석쇠+세라믹접시에 젖은 면보를 깔고 설탕을 뿌린 후 ④를 올려 1단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-3]으로 맞춰 조리한다. 7 떡을 굳힐 그릇에 비닐을 깔고 흑임자 고물을 얇게 펴 넣는다. 익은 떡에 흑임자 고물을 살짝 묻힌 후 눌러 담아 모양이 잡히면 썬다. (틀에 담는 도중 설탕물을 바르면 고명이 더 잘 붙는다.)
7-4	호박 영양밥 (4인분)	단호박 2개, 찹쌀(불린 것) 2컵, 검은콩 (불린 것) 50g, 찹쌀흑미 (불린 것) 20g, 대추 5알, 밤 3개, 잣 1작은술, 소금 2/3작은술, 물 1과 1/2컵		1 단호박은 꼭지 부분을 잘라 뚜껑을 만든 다음 속을 파낸다. 대추는 돌려 깎은 다음 씨를 빼서 2등분 하고 밤도 껍질을 벗겨 2등분 한다. 2 내열용기에 불린 찹쌀, 검은콩, 흑미, 대추, 밤, 잣을 넣는다. 소금과 물을 섞어서 붓고 젖은 면보를 덮는다. 3 접시용석쇠+세라믹접시에 ②를 올려 1단에 끼운 다음 [스팀] 기능으로 35~40분간 조리한다. [물보충] 표시가 나타나면 급수탱크에 물을 추가로 더해준다. 4 단호박에 익힌 속재료를 채운 뒤 뚜껑을 덮고 젖은 면보로 감싸서 접시용석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-4]로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 49 2011-10-26 오후 3:14:24

자동조리

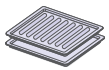
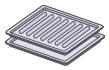
[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
7-5	어만두	흰살 생선 300g, 숙주 50g, 다진 쇠고기 (우둔) 50g, 불린 목이버섯 20g, 오이 1/4개, 녹말가루 1/3컵, 생선 밑간, 맛술 2작은술, 소금, 흰 후춧가루 약간 (소금물) 물 1/2컵, 소금 1작은술 (고기 양념) 설탕 1/3작은술, 간장 · 다진 파 · 참기름 · 깨소금 1작은술씩, 다진 마늘 1/2작은술, 후춧가루 약간 (초간장) 간장 · 물 1큰술씩, 식초 · 설탕 1작은술씩	세라믹접시 1단  접시용석쇠+세라믹접시 1단 	1 흰살생선은 3장 뜨기를 하여 7cm 크기로 포를 떠서 맛술, 소금, 흰 후춧가루로 밑간한다. 2 고기 양념 재료를 섞어 곱게 채 썬 목이버섯, 다진 고기와 함께 버무린다. 숙주는 꼬리를 다듬고, 오이는 돌려 깎은 후 얇게 채 썰어 소금물에 담가 10분간 절인 뒤 물기를 꼭 짠다. 3 고기와 숙주, 오이를 섞은 후 세라믹접시에 올려 1단에 끼운 뒤 [스팀] 기능으로 10~12분간 찐다. 4 키친타월로 눌러 생선의 물기를 없앤 뒤 녹말을 한쪽 면에 묻혀 도마 위에 놓고 ③을 1큰술씩 올린 후 돌돌 만다. 겉에 녹말가루를 묻혀 꼭꼭 쥔다. 5 접시용석쇠+세라믹접시에 젖은 면보를 깐 다음 ④를 올리고 젖은 면보를 덮어 1단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-5]로 맞춰 조리한다. 7 초간장 재료를 골고루 섞어 곁들인다.
7-6	배추김치잎 만두	익은 배추김치 잎 1kg, 녹말가루 1/3컵 (김치 양념) 설탕 · 참기름 · 깨소금 2작은술씩, 만두소 두부 100g, 다진 돼지고기 100g, 불린 당면 100g, 대파 50g (고기 양념) 간장 2/5작은술, 소금 1/4작은술, 다진 마늘 1/2작은술, 생강즙 · 후춧가루 약간씩	세라믹접시 1단 	1 배추김치는 잎이 큰 것으로 골라 양념을 털어낸 후 물에 살짝씻어 물기를 꼭 짠다. 잎과 줄기를 나눠 잘라 줄기만 송송 썰어 설탕, 참기름, 깨소금으로 양념한다. 2 두부는 물기를 짠 다음 칼을 눕혀 으깨고, 당면은 물에 불려 1cm 길이로 썬다. 대파는 굵게 다진다. 3 볼에 다진 돼지고기와 으깬 두부를 넣고 고기 양념을 넣어 버무린다. 여기에 김치, 불린 당면, 대파를 넣고 고루 섞는다. 김치잎으로 싸서 길쭉하게 만든다. 4 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-6]으로 맞춰 조리한다.

DE68-04072D-(32~).indd 50 2011-10-26 오후 3:14:24

자동조리

[스마트요리 메뉴]

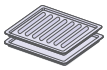
NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
7-7	맥적	돼지고기(목살) 400g, 달래 · 부추 20g씩, 마늘 2쪽 (양념장) 조청 2큰술, 된장 · 청주 · 설탕 · 물 1큰술씩, 국간장 · 참기름 · 깨소금 2작은술씩	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 2단 	1 돼지고기는 1cm 두께로 썰어 잔 칼집을 넣는다. 2 달래와 부추는 1.5cm 길이로 송송 썰고, 마늘은 굵게 다진다. 3 된장과 물을 섞어 묽게 푼 후 나머지 양념장 재료를 넣고 섞는다. 4 고기에 달래, 부추, 마늘과 양념장을 넣어 버무려 30분 가량 재운다. 5 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올린 후 2단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-7]로 설정하여 조리한다.
7-8	사슬적	흰살 생선 (포 뜬 것) 500g, 다진 쇠고기 100g, 두부 50g, 밀가루 1/2컵, 나무 꼬치 8~10개 (생선 양념) 간장 · 참기름 1작은술씩, 청주 · 생강즙 · 소금 1/2작은술씩, 흰 후춧가루 약간 (고기 양념) 설탕 1/3큰술, 다진 파 2작은술, 간장 · 다진 마늘 · 참기름 · 깨소금 1작은술씩, 소금 1/4작은술, 후춧가루 약간	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 생선 양념 재료를 골고루 섞은 다음 생선포에 바른다. 2 두부는 면보로 눌러 물기를 짠 다음 칼을 눕혀 으깬다. 3 고기 양념과 두부, 다진 쇠고기는 섞어 잘 치댄다. 4 키친타월에 올려 양념한 생선의 물기를 제거하고 꼬치에 끼운다. 5 ④의 한쪽 면에 밀가루를 묻힌 다음 털어 양념한 고기를 얇게 펴 붙인다. 6 앞뒤에 밀가루를 묻힌 후 가볍게 털어 웰빙다용도팬+세라믹접시에 나란히 올려 3단에 끼운다. 7 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-8]로 맞춰 조리한다. 초간장을 곁들인다.

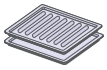
DE68-04072D-(32~).indd 51 2011-10-26 오후 3:14:24

자동조리

[스마트요리 메뉴]

<table>
<tr><th>NO.</th><th>메뉴명</th><th>재료 및 분량</th><th>부속품</th><th>조리과정</th></tr>
<tr><td>7-9</td><td>새송이
떡갈비</td><td>갈비 300g,
새송이버섯 2개,
홍고추 · 풋고추
1/2개씩

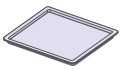
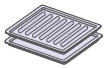
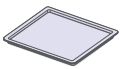
(양념장)
간장 1과 1/2큰술,
설탕 · 청주
1/2큰술씩,
키위즙 1큰술,
다진 파 · 다진 마
늘 1작은술씩,
참기름 1/2작은술,
후춧가루
1/4작은술</td><td>웰빙다용도팬
+ 세라믹접시
2단
  </td><td>1 갈비는 찬물에 담가 핏물을 제거한 다음 살만 발라 곱게 다진다.
2 새송이버섯은 0.5cm 두께로 모양을 살려 썰고, 홍고추와 풋고추는 다진다.
3 다진 갈비살에 다진 고추, 양념장 재료를 모두 넣고 골고루 섞어 잘 치댄다.
4 새송이버섯에 갈비살을 0.5cm 두께로 감싼다.
5 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ④를 올려 2단에 끼운다.
6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-9]로 맞춰 조리한다.</td></tr>
<tr><td>7-10</td><td>너비
아니</td><td>쇠고기 (채끝살
또는 안심) 300g,
잣가루 약간

(양념장)
간장 · 배즙
4큰술씩, 설탕 ·
청주 2큰술씩,
다진 파 2작은술,
다진 마늘 · 참기
름 1작은술씩,
후춧가루
1/2작은술</td><td rowspan="2">웰빙다용도팬
+ 세라믹접시
3단
  </td><td>1 쇠고기는 사방 6cm 크기, 0.5cm 두께로 포를 떠 앞뒤로 잔 칼집을 넣는다.
2 양념장의 모든 재료를 고루 섞은 뒤 쇠고기에 넣고 30분간 재운다.
3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 쇠고기를 올려 3단에 끼운다.
4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-10]으로 맞춰 조리한다.
5 접시에 너비아니를 담은 뒤 잣가루를 고명으로 뿌린다.</td></tr>
<tr><td>7-11</td><td>두부
완자전</td><td>두부 100g,
다진 쇠고기
200g,
대파 · 양파
1/4개씩,
당근 40g,
달걀노른자 1개분,
부침가루 2큰술,
다진 마늘 ·
맛술 · 소금
1작은술씩,
후춧가루 ·
깨소금 약간씩,
식용유 적당량</td><td>1 두부는 키친타월에 올려 물기를 제거한 후 칼등으로 눌러 곱게 으깬다.
2 다진 쇠고기는 키친타월에 올려 핏물을 제거한 뒤 칼로 한 번 더 곱게 다진다.
3 대파, 양파, 당근은 곱게 다진다.
4 볼에 ①, ②, ③과 식용유를 제외한 나머지 재료를 모두 넣어 잘 치댄 후 지름 4cm, 두께 1cm의 크기로 둥글게 빚는다.
5 웰빙다용도팬+세라믹접시에 식용유를 두른 후 ④를 올려 3단에 끼운다.
6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-11]로 맞춰 조리한다.</td></tr>
</table>

DE68-04072D-(32~).indd 52 2011-10-26 오후 3:14:25

자동조리

[스마트요리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
7-12	냉동떡 찌기	냉동떡 200g 또는 400g	세라믹접시 1단 	1 냉동떡은 내열접시에 담아 세라믹접시에 올린 후 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-12]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
7-13	영양 배숙	배 1개, 인삼(40g) 1/2뿌리, 대추 4개, 은행 1큰술, 잣 · 해바라기씨 1/2큰술씩, 꿀 100g	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 1단 	1 배는 윗부분을 도려낸 후 속을 판다. 도려낸 윗부분은 따로 보관한다. 2 인삼은 얇게 썰고, 대추는 씨를 제거한 후 채 썬다. 은행은 껍질을 벗긴다. 3 속을 파낸 배에 인삼, 대추, 은행, 잣, 해바라기씨, 꿀을 넣은 뒤 배의 윗부분으로 덮은 다음 호일로 윗 부분을 감싼다. 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-13]으로 맞춰 조리한다.
7-14	약식 (4인분)	불린 찹쌀 3컵, 밤 7개, 대추 5개, 은행 2큰술, 잣 1큰술, 물 1과 1/2컵 (양념) 간장 3큰술, 흑설탕 1컵, 계핏가루 1/2큰술, 참기름 2큰술	세라믹접시 1단 	1 밤은 껍질을 벗기고 대추는 씨를 제거해 각각 2등분 한다. 은행은 껍질을 벗긴다. 2 내열용기에 찹쌀, 간장, 흑설탕, 계핏가루, 참기름을 넣어 잘 섞는다. 물을 붓고 밤, 대추, 은행, 잣을 넣은 후 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-14]로 맞춰 조리한다.
7-15	식혜	엿기름 2컵, 물 10컵, 밥 1/2공기, 설탕 1과 1/2컵		1 엿기름은 촘촘한 주머니에 넣어 미지근한 물에 우려 3~4시간 방치한다. 2 윗물만 내열용기에 담은 후 따뜻한 밥과 설탕 (1/2컵)을 넣고 섞어 랩을 씌운다. 3 세라믹접시에 올려 1단에 끼운 뒤 [스마트요리] 버튼을 누른 후 [조절] 버튼을 눌러 [7-15]로 맞춰 조리한다. 4 밥알은 건져 찬물에 헹궈 냉장 보관한다. 나머지는 냄비에 부은 뒤 설탕(1컵)을 넣어 거품을 건져가며 끓인 다음 냉장고에 보관한다. 식혜에 밥알을 띄워 낸다.

DE68-04072D-(32~).indd 53 2011-10-26 오후 3:14:25

자동조리

[해동]

▶ 삼성 스마트 오븐의 해동 기능을 사용하면 냉동된 음식을 간편하게 해동할 수 있습니다.
▶ 해동시에는 랩이나 비닐을 씌우지 말고 사용하세요.

❶ ▲ 기능선택 ▼ **[기능선택] 버튼을 눌러 해동에 맞추세요.**

❷ + 조절 − **[조절] 버튼을 눌러 메뉴를 선택하세요. (1~2)**

❸ 선택/시작 **메뉴선택 후 [선택/시작] 버튼을 누르세요.**

세라믹접시에 해동할 음식을 올리고 하단 선반 ❶ 에 끼우세요.

▶ 해동 기능은 하단 선반 ❶ 에서 사용하는 것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 해동 됩니다.

❹ ❺ + 조절 − 선택/시작 **[조절] 버튼을 눌러 음식물의 무게를 선택하고 [선택/시작] 버튼을 누르세요.**

▶ 해동이 시작됩니다.

❻ 선택/시작 **해동 중에 부저음이 울리면 문을 열고 음식을 뒤집어준 후 문을 닫고 [선택/시작] 버튼을 눌러 계속 해동하세요.**

▶ 부저음이 울려도 문을 열지 않으면 해동 기능은 그대로 진행됩니다.

주의
▶ 해동 기능 사용시 웰빙다용도팬은 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
▶ 다른 조리 후 바로 해동을 할 경우 조리실 내부 온도가 올라가 있어 원하는 대로 해동이 되지 않을 수 있습니다. 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

참고
▶ 해동메뉴 무게선택
메뉴 1 : 육류 (0.2~1.2kg), 메뉴 2 : 생선류 (0.2~1.2kg)

DE68-04072D-(54~).indd 54 2011-10-26 3:05:47

편리한 기능

[탈취]

▶ 탈취를 원하실 경우 사용하면 좋습니다 .

❶ ▲ 기능선택 ▼ **[기능선택] 버튼을 눌러 탈취에 맞추세요.**

❷ 선택/시작 **[선택/시작] 버튼을 누르시면 자동으로 탈취가 진행됩니다.**

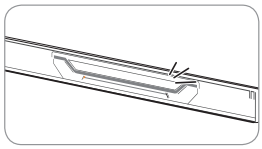
- ▶ 탈취 중 [조절] 버튼을 누르면 탈취 시간을 연장할 수 있습니다. (10초 단위로 증가/감소, 최대 15분 설정 가능)
- ▶ 기본 조리시간은 5분으로 자동설정되어 있습니다.

[스팀청소]

▶ 조리실 내부의 찌든때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등을 쉽게 청소할 수 있도록 스팀으로 불려주는 기능입니다.

물통에 물 500ml를 넣고 물통을 본체에 설치하고 문을 닫아 주세요.

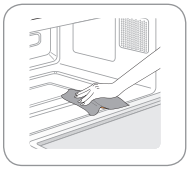
▶ 물통은 더 이상 들어가지 않을 때까지 확실히 밀어 넣어 주세요.



❶ ▲ 기능선택 ▼ **[기능선택] 버튼을 눌러 스팀청소에 맞추세요.**

❷ 선택/시작 **[선택/시작] 버튼을 누르세요.**

- ▶ 10분간 스팀청소 기능이 동작합니다.



동작이 끝나면 문을 열고 마른행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.

주의
- ▶ 스팀청소 중 문을 열면 내부의 스팀이 빠져나가 청소가 제대로 되지 않습니다. 문을 열지 마세요.
- ▶ 스팀청소가 끝나고 청소할 때 조리실 내부가 뜨거우니 주의하세요.
- ▶ 물 이외에 다른 세제를 사용하지 마세요.

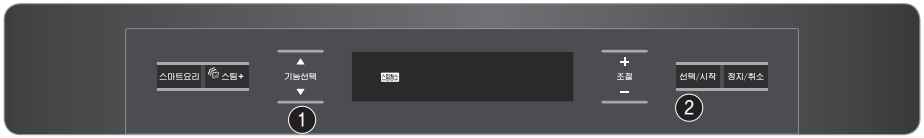
참고
- ▶ 스팀청소 종료 후 급수탱크, 물받이의 물을 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주세요.

DE68-04072D-(54~).indd 55 2011-10-26 오후 3:05:48

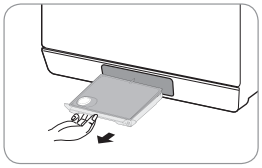
편리한 기능

[잔여수 제거]

▶ 스팀 조리 종료 후 스팀 발생기 내부에 물이 남아 있을 수 있습니다. 반드시 잔여수 제거로 남은 물을 제거해 주세요.



급수탱크의 물을 모두 버리고 급수탱크를 다시 설치해 주세요.



❶ ▲ 기능선택 ▼ [기능선택] 버튼을 눌러 스팀청소에 맞추세요.

❷ 선택/시작 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 스팀청소 기능이 내부에 남은 물을 제거합니다.

❸ 부저음과 함께 [물보충] 표시가 나타나면 [정지/취소] 버튼을 누르세요.

동작이 끝나면 문을 열고 마른행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.

주의

▶ 잔여수 제거 동작 중에는 (약 2분간) 버튼조작 등 다른 작업을 실시하지 말아 주세요.
▶ 잔여수 제거 동작 중에는 문을 닫아 주세요.
▶ 잔여수 제거 동작시 남아 있는 물이 스팀이 되어 스팀 분출구로 분출되고 있기 때문에 고온의 스팀에 주의해 주세요.

참고

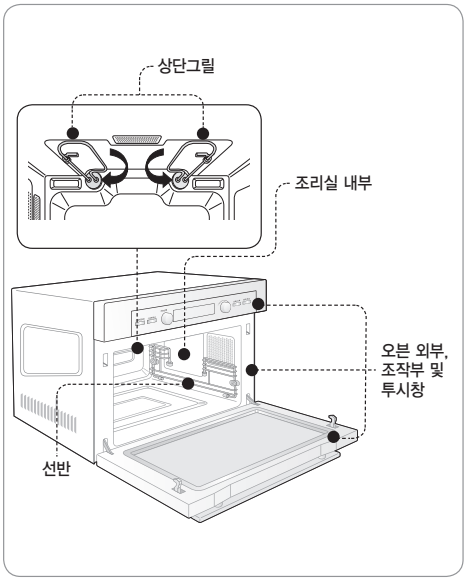
▶ 스팀청소 종료 후 급수탱크, 물받이의 물을 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주세요.

DE68-04072D-(54~).indd 56 2011-10-26 3:05:49

청소 및 손질방법

상단그릴 청소방법

▶ 상단그릴 히터를 그림과 같이 좌, 우로 젖히면 상부를 쉽게 청소할 수 있습니다.
(청소가 끝난 뒤에는 반드시 원상태로 되돌려 놓아 주세요.)



조리실 내부 청소방법

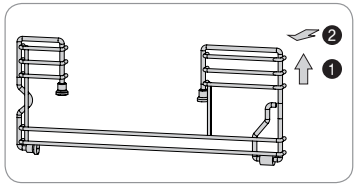
▶ 좌, 우의 선반을 분리하고 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.
▶ 청소가 끝나면 선반을 다시 조립해 주세요.
▶ 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법

▶ 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겊으로 물기를 완전히 닦아 주세요.
▶ 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 세게 닦지 마세요.
▶ 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

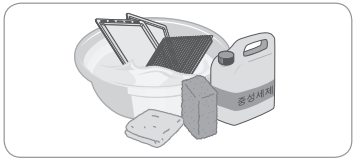
선반 분리방법

▶ 선반 분리방법 : 선반을 위로 올린 후 앞으로 잡아 당기면 선반이 분리됩니다.
▶ 선반 조립방법 : 선반을 안쪽에 맞춰 끼운 후 위에서 아래로 끼워서 완전히 고정하세요.



급수탱크, 물받이 청소방법

▶ 스펀지로 중성세제를 살짝 묻혀 닦고 물로 씻어 주세요.



부속품 청소방법

▶ 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어주세요.
▶ 부속품 청소 시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.

주의
▶ 청소 시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
▶ 제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.
▶ 급수탱크, 물받이는 직사광선에 직접 건조시키지 말아 주세요. 변형, 파손의 원인이 됩니다.

DE68-04072D-(54~).indd 57 2011-10-26 오후 3:05:50

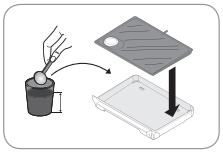
청소 및 손질방법

[스팀세정]

"스팀청소" 문구가 진행 표시부에 깜박이면 세정이 필요한 시기입니다 .

식초와 물을 1:6 비율로 잘 섞습니다 .

식초와 섞은 물을 급수탱크에 붓고 뚜껑을 닫아 본체에 장착합니다 .



❶ 정지/취소 [정지/취소] 버튼을 눌러 [대기]에 맞추세요.

❷ 스팀+ 문을 닫고 "스팀+" 버튼을 3초간 누릅니다.

▶ 진행 표시부에 "40분 00초"가 표시되고 스팀세정이 시작됩니다.

❸ 약 30분 경과 후 진행 표시부에 "10분 00초" 표시와 부저음이 울리고 동작을 멈춥니다.

▶ 급수탱크를 꺼내 남아있는 물을 모두 버립니다.

▶ 급수탱크를 물로 씻은 다음 깨끗한 물 500ml를 채우고 뚜껑을 닫아 본체에 장착합니다.

❹ 선택/시작 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

❺ 동작이 끝나면 부저음이 울립니다.

❻ 급수탱크, 물받이의 물을 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주세요.

동작이 끝나면 문을 열고 마른행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.

참고 ▶ 스팀요리 시 물을 사용하는데 물에는 칼슘, 마그네슘 등이 함유되어 있으므로 열을 가하면 수분은 증발하고 부유물(미네랄 성분)은 잔존하게 됩니다. (인체에 무해)

DE68-04072D-(54~).indd 58 2011-10-26 3:05:51

고장신고 전 확인사항

[조리 중 이상해요]

이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
조리 중에 불꽃이 생겨요.	▶ 레인지/해동 기능에서 웰빙다용도팬이나 금선 은선이 들어간 그릇을 사용하면 불꽃이 튈 수 있습니다. 절대 사용하지 마세요.
요리가 제대로 되지 않아요.	▶ 조리 중 뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.
조리 중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	▶ 제품에서 발생하는 높은 열을 식혀주기 위해 냉각팬 동작시 전면에서 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.
조리실 안에서 음식물이 터져요.	▶ 밀봉된 음식이나 뚜껑이 닫힌 용기를 사용하지 않았나 확인하세요. 조리 중 내부 팽창으로 터질 수 있으니 사용하지 마세요.
오븐 내부에서 연기가 나요.	▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있지만 고장은 아니니 안심하세요.
실내등의 밝기나 동작 소리가 일정하지 않고 '딱딱'소리가 나요.	▶ 조리 중 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다. ▶ 출력을 교체하는 스위치의 소리입니다. 안심하고 사용하세요.
스팀이 나오지 않아요.	▶ 급수탱크에 물을 넣어 올바르게 본체에 장착하였는지 확인하세요. 오븐 가열시에는 스팀이 나와도 눈에는 보이지 않습니다.
문이 흐려지고 물방울이 떨어져요. 문 틈새로 증기가 새요. 조리실에 물이 남아요.	▶ 메뉴에 따라 물방울이 나오거나 증기가 새는 경우가 있습니다. 제품의 이상은 아닙니다. 제품이 식은 후 마른행주로 닦아 주세요.
오븐 사용 중 또는 사용 직후 물통을 만지면 뜨거워요.	▶ 오븐 사용 중 또는 사용 후에는 오븐의 열기로 인하여 물통이 뜨거우니 오븐 장갑을 이용하여 밑면을 받친 후 주의하여 주세요. 이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다.
스팀요리 중 물 끓는 소리가 나요.	▶ 스팀요리 중에는 히터를 이용하여 물을 가열하기 때문에 물 끓는 소리가 나는 경우가 있습니다. 이러한 경우는 제품의 이상의 아닙니다.

[조리후 이상해요]

이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
스팀요리 후 오븐 바닥에 흰가루가 남아있어요.	▶ 스팀요리시 물을 사용하는데 물에는 칼슘, 마그네슘 등이 함유되어 있으므로 열을 가하면 수분은 증발하고 이러한 미네랄 성분은 잔존하게 됩니다. (인체에 무해한 성분입니다.) 이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다.
스팀요리 후 물받이의 잔류물은 어떻게 처리 해야 하나요?	▶ 오븐 요리 후 물받이에는 요리 중 발생하는 잔수 및 수분이 배출됨으로 매회 요리 후 반드시 물받이를 비우고 세척하여 사용하세요.
물통의 물은 어느 선까지 넣고 사용하나요?	▶ 물통의 물은 항상 MAX(만수)선까지 넣으신 후 사용하세요. 그리고 추가 요리시 물보충 메시지가 화면 창에 표시되면 MAX(만수)선까지 보충하신 후 사용하세요.

DE68-04072D-(54~).indd 59 2011-10-26 오후 3:05:51

고장신고 전 확인사항

[동작이 이상해요]

이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
버튼을 눌러도 동작이 안돼요.	▶ 제품 문이 제대로 닫혀 있는지 확인하세요. ▶ 잠금 기능을 설정해 두었는지 확인하세요. (잠금기능에 대해선 22쪽 설명을 참조하세요.)
조리실 실내등이 꺼져요.	▶ 오랫동안 입력이 없으면 절전을 위해 자동으로 실내등이 꺼집니다. 버튼을 누르면 조명이 다시 들어옵니다.
조리가 끝났는데도 냉각팬이 계속 동작해요.	▶ 조리가 끝나도 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 10분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.
진행 표시부에 아무 표시가 없어요.	▶ 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요. ▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요. ▶ 220V 콘센트에 맞게 꽂았는지 확인하세요. ▶ [정지/취소] 버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 보세요.
동작 중 전원이 OFF 돼요.	▶ 하나의 콘센트에 여러개의 전원 플러그를 사용시 순간 전원이 OFF될 수 있습니다.

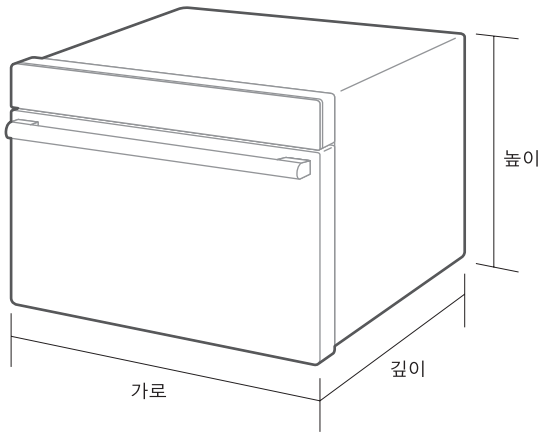
[자가진단 표시]

아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요.	이런 증상엔 이렇게 조치하세요.
	 [정지/취소] 버튼을 눌러 동작을 정지시키고 제품을 충분히 식힌 후 다시 동작해 보세요.

DE68-04072D-(54~).indd 60 2011-10-26 오후 3:05:51

제품규격

모 델 명		MC366GAAW5A
소비전력	전자레인지	1,400W
	콤 비	2,750W
	오 븐	1,870W
	그릴	1,400W
고주파출력		800W
정격전압		220V, 60Hz
발진주파수		2,450MHz
제품중량		27.3kg
제품용량		36L
치 수	외 관	520(가로) X 425(깊이) X 439(높이) mm
	조리실	400(가로) X 235(깊이) X 385(높이) mm



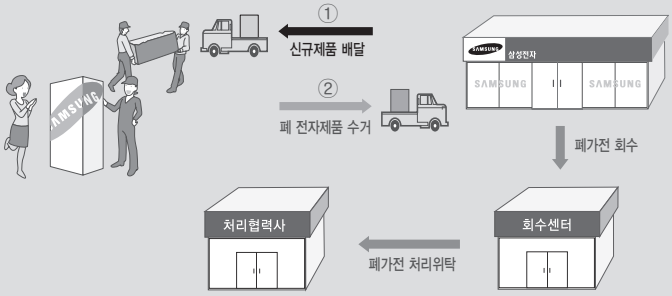
DE68-04072D-(54~).indd 61 2011-10-26 3:05:51

폐 가전제품 처리안내

※ 환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

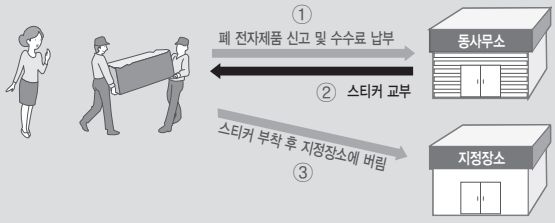
무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고 기존 제품을 버리고자 하는 경우,
신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.



유료 처리방법

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우,
관할 동사무소에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



DE68-04072D-(54~).indd 62 2011-10-26 오후 3:05:52

제품보증서

품질 보증 기간은 1년
핵심부품(마그네트론) 보증기간은 (3년)
부품보유기간은 7년입니다

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결 기준 (공정거래위원회 고시 제2008-3호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

무상서비스

※ 일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

■ 소비자 피해유형	품질보증기간이내	품질보증기간이후
부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시		
■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	
■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	장액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)

삼성전자주식회사
http://www.sec.co.kr

SAMSUNG

사용설명서

삼성 지펠 오븐(스팀)

※제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
  공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 **전국 어디서나 1588-3366** 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	**02-541-3000** **080-022-3000**
사이버 서비스센터 홈페이지	**인터넷 홈페이지**
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	**www.sec.co.kr**

삼성전자주식회사 제조자명 : 영림전자

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.